18+

Ники Сегнит

Предисловие Йотама Оттоленги

Lateral Cooking

Тезаурус вкусов 2

Во время исследования Ники Сегнит изучала тысячи рецептов, повторяя их с крошечными изменениями, чтобы быть уверенной, что она может поручиться за каждое сочетание вкусов.

Где-то по пути произошло нечто волшебное — она начала замечать связи не только между вкусами, но и между некоторыми блюдами.

Многие из наших любимых блюд, казалось, были всего лишь несколькими изменениями классических. Как будто она так долго смотрела на множество рецептов, что великие секреты, которые они хранили, начали раскрываться.

The Guardian Weekly

76 БАЗОВЫХ РЕЦЕПТОВ И БОЛЕЕ 600 ВОЗМОЖНЫХ ВАРИАЦИЙ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В основу книги «Тезаурус вкусов 2» лег набор «отправных точек», изучив которые, вы сможете практически безгранично адаптировать блюда по своему усмотрению – в зависимости от того, какие продукты есть у вас в холодильнике или на ближайшем рынке. Вы сможете использовать как сезонные, так и любые другие продукты. Я стремилась сделать все свои базовые рецепты максимально простыми и легко запоминающимися. Разумеется, я ни в коем случае не считаю их идеальными – существует множество более изысканных способов испечь хлеб, приготовить бульон или майонез. В мою задачу входила лишь подготовка набора простых действий, следуя которым, вы сможете понять суть блюда и адаптировать его под себя. Каждый рецепт был неоднократно испытан на практике. Но в первую очередь книга «Тезаурус вкусов 2» направлена на пробуждение желания поэкспериментировать – а эксперименты, надо признать, не всегда бывают удачными. Готовность ошибаться – главная предпосылка к тому, чтобы стать свободным и интуитивным кулинаром, на что, я надеюсь, и будет вдохновлять моя книга.

- Ники Сегнит
  - ○
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Учимся готовить между делом
    - ■
    - ■ Немного общих советов для интуитивного кулинара
    - ■ Немного рекомендаций по использованию этой книги
    - ■ Несколько рекомендаций, касающихся мер веса и ингредиентов
    - ■ Жарка во фритюре без фритюрницы
  - ○ Хлеб
    - ■
    - ■ Лепешки и крекеры
      - ■
      - ■ Лепешки и крекеры → Вкусы и вариации
        - ■ Ячмень
        - ■ Гречневая мука
        - ■ Уголь
        - ■ Нут, шпинат и калинджи

- Китайские блинчики
- Корица
- Кокос
- Кукуруза
- Маца
- Пшено
- Овсяные лепешки
- Картофельная паратха
- Пупусас с жареной фасолью

- Лепешки и крекеры → Другие варианты

- Хлеб из пресного теста, сконы и коблер
  -
  - Хлеб из пресного теста, сконы и коблер → Вкусы и вариации
    - Анчоусы и тимьян
    - Сельдерей, репчатый лук и травы
    - Шоколадная крошка
    - Репчатый лук
    - Пастернак, пармезан и шалфей
    - Песто
    - Изюм
    - Сладкий картофель и пекан
    - Патока
    - Йогурт и семена калинджи
    - Семолина
  - Хлеб из пресного теста, сконы и коблер → Другие варианты
- Дрожжевой хлеб
  -
  - Дрожжевой хлеб → Вкусы и вариации
    - Яблоки
    - Бейглы
    - Батское печенье «Оливер»
    - Вишня и фундук
    - Каштан
    - Семена кориандра и фенхеля
    - Круассаны
    - Зира или тмин
    - Фокачча
    - Лимон
    - Хлеб с вином и травами
    - Картофель
    - Рожь
    - Квашеная капуста

- Спельта
- Цельное зерно
- Дрожжевой хлеб → Другие варианты
- Булочки
  -
  - Булочки → Вкусы и вариации
    - Хала
    - Укроп и творог
    - Имбирь
    - Ларди кейк
    - Тыква
    - Розмарин
    - Кунжут
    - Булочки-спирали
    - Штоллен
- Бриошь
  -
  - Бриошь → Вкусы и вариации
    - БРИ
    - Шоколад и сычуаньский перец
    - Флердоранжевая эссенция
    - Панеттоне
    - Пралине
    - Колбаски
    - Сахарная кукуруза
  - Бриошь → Другие варианты
- Ромовые бабы и саварены
  -
  - Ромовые бабы и саварены → Вкусы и вариации
    - Банан и пряности
    - Кокос и коричневый сахар
    - Кукурузная мука и пахта
    - Лайм
    - Рожь и токайское вино
    - Шафран и изюм

○ Кукурузный хлеб, полента и ньокки

-
- Кукурузный хлеб
  -
  - Кукурузный хлеб → Вкусы и вариации
    - Бекон
    - Мускатная тыква, фета и чили
    - Тмин

- Сыр
- Заварной крем
- Репчатый лук
- Изюм и апельсин
- Красный перец, сладкая кукуруза и кориандр
- Рожь

- Дхокла: кхаман дхокла
  -
  - Дхокла → Вкусы и вариации
    - Жареный лук
    - Чана дал
    - Кокос
    - Чеснок, розмарин и черный перец
    - Красный перец и чоризо
    - Семолина
- Халва: ирмик халва
  -
  - Халва → Вкусы и вариации
    - Нут
    - Кукурузная мука и меласса
    - Финики и ваниль
    - Гранат и апельсин
    - Шафран, роза, корица и миндаль
- Полента
  -
  - Полента → Вкусы и вариации
    - Цветная капуста, каперсы и изюм
    - Кукурузная каша с сыром
    - Каштан и красное вино
    - Фондю
    - Пшено
    - Окра
    - Панелле
    - Белые грибы и голубика
    - Свинина
    - Чернила кальмара
- Ньокки алла романа
- Ньокки по-парижски / заварное тесто
  -
  - Ньокки по-парижски / заварное тесто Вкусы и вариации
    - Сыр
    - Какао

- Фенхель
- Фундук
- Свиное сало
- Оливковое масло
- Флердоранжевая эссенция и миндаль
- Картофель
- Прошутто и пекорино

- Ньокки по-парижски / заварное тесто → Другие варианты

- Картофельные ньокки
  -
  - Картофельные ньокки → Вкусы и вариации
    - Свекла
    - Шоколад
    - Пастернак
    - Ирландские картофельные лепешки
    - Тыква
    - Рис
    - Szilvás gombóc
    - Грецкий орех
- Ньокки из рикотты
  -
  - Ньокки из рикотты → Вкусы и вариации
    - Мускатная тыква
    - Козий или овечий сыр
    - Лимон
    - Шпинат
    - Ваниль

○ Жидкое тесто
-
- Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба
  -
  - Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба → Вкусы и вариации
    - Гречка
    - Сыр
    - Каштан
    - Кокос и куркума
    - Сливки и херес
    - Зелень
    - Имбирь
    - Лимон

        - Апельсин
        - Пандан
        - Ваниль
    - Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба → Другие варианты
- Русские блины и дрожжевые оладьи
    -
    - Русские блины и дрожжевые оладьи → Вкусы и вариации
        - Ячмень
        - Крампеты и пикелеты
        - Чечевица и рис
        - Овес
        - Рожь
        - Семолина
        - Опара
- Панкейки
    -
    - Панкейки → Вкусы и вариации
        - Кровь
        - Пахта
        - Шоколад
        - Рождественский пудинг
        - Сливки
        - Мак-н-чиз
        - Картофель
        - Рикотта
        - Сладкая кукуруза
- Темпура
- Фриттеры
    -
    - Фриттеры → Вкусы и вариации
        - Пиво
        - Гречневая мука и граппа
        - Нут
        - Кола
        - Кукурузная мука
        - Карри
        - Эгг-ног
        - Шафран
        - Моллюски
    - Фриттеры → Другие варианты
- Чуррос

- Ру (roux)
  -
  - Гамбо
    -
    - Гамбо → Вкусы и вариации
      - Кровяная колбаса, пряные колбаски и копченая свинина
      - Раки
      - Дичь
      - Морепродукты
      - Копченая треска, мидии и окра
      - Беличье мясо и устрицы
      - Сладкий картофель, лук-порей, лимская фасоль и порошок филе
      - Z'Herbes
  - Эспаньоль
    -
    - Эспаньоль → Вкусы и вариации
      - Горький апельсин
      - Каштан и дичь
      - Демиглас
      - Диабло
      - Фрукты и орехи
      - Горчица, уксус и репчатый лук (Робер)
      - Томат, грибы и белое вино (Шассёр)
  - Велуте
    -
    - Велуте → Вкусы и вариации
      - Берси
      - Карри
      - Лимон
      - Грибы и кервель
      - Арахисовое масло
      - Шафран, пастис и помидоры
      - Морепродукты
      - Эстрагон
      - Телятина
      - Желток и сливочное масло или сливки (Аллеманд)
  - Бешамель и белый соус
    -
    - Бешамель и белый соус → Вкусы и вариации

- Анчоусы
- Баклажаны и сыр
- Бекон и кукурузная мука
- Бренди
- Сыр (Морне)
- Репчатый лук (Субиз)
- Петрушка
- Херес и сливки
- Ваниль

- Суфле: Сырное суфле
  -
  - Суфле → Вкусы и вариации
    - Цветная капуста, сыр и тмин
    - Яйцо и укроп
    - Имбирь
    - Шоколад
    - Гран марнье
    - Шпинат и рикотта
    - Рисовый пудинг
- Крокеты: Куриные крокеты
  -
  - Крокеты → Вкусы и вариации
    - Спаржа
    - Говядина
    - Грибы и сидр
    - Оливки
    - Апельсин и корица
    - Шафран, горох и красный перец
    - Креветки
    - Соленая треска
    - Ветчина серрано
    - Сладкое (Пикальное) Мясо

○ Костный бульон, суп и рагу
-
- Костный бульон
- Мясной бульон
- Суп-пюре
- Чаудер
- Рагу
- Рагу с фасолью и бобами
- Дал
- Рассыпчатый рис
- Ризотто
- Бульон: Коричневый куриный бульон

-
  - Костный бульон → Вкусы и вариации
    - Говядина
    - Даши
    - Рыба
    - Дичь
    - Ягнятина
    - Грибы
    - Стручки гороха
    - Свинина
    - Моллюски
    - Шиитаке и комбу
    - Индейка
    - Телятина
    - Овощи
  - Костный бульон → Другие варианты
- Мясной бульон: Пот-о-фё
  -
  - Мясной бульон → Вкусы и вариации
    - Курица
    - Рыба
    - Хамон/Бекон
    - Чечевица
    - Осьминог
    - Кролик
    - Колбаски
    - Мясо по-китайски
    - Овощи
- Суп-пюре: овощной суп
  -
  - Суп-пюре → Вкусы и вариации
    - Спаржа
    - Белая фасоль и шалфей
    - Лук-порей и овсянка
    - Горох
    - Тыква с тайскими пряностями
    - Зелень редиса / Водяной кресс / Порей / Латук / Крапива
    - Помидоры и морковь
    - Репа с черным хлебом и коричневым маслом
- Чаудер
  -
  - Чаудер → Вкусы и вариации
    - Моллюски

- Картофель в мундире
- Мидии и чеснок
- Красное вино
- Копченая пикша и картофель
- Сладкая кукуруза, батат и крем-фреш
- Помидоры (Чаудер с моллюсками по-манхэттенски)

- Рагу: Рагу из баранины с овощами
  -
  - Рагу → Вкусы и вариации
    - Говядина с пивом
    - Chanfana
    - Курица и вино
    - Утка с шоколадом и вином марсала
    - Оссо буко
    - Сааг гошт
    - Морепродукты
    - Таджин
    - Утка по-вьетнамски с апельсинами
- Рагу с фасолью: Фабада
  -
  - Рагу с фасолью → Вкусы и вариации
    - Тушеная фасоль по-бостонски
    - Лимская фасоль по-походному
    - Обожженный баклажан, соя и паприка с фасолью борлотти
    - Фейжоада
    - Фляжоле с соленой треской
    - Лимская фасоль с медом, помидорами и укропом
    - Белая фасоль, моллюски и сидр
- Дал: Тарка чана дал
  -
  - Дал → Вкусы и вариации
    - Дал с кокосом, изюмом и кешью
    - Суп с чечевицей, курагой и тмином
    - Чечевица с карри
    - Махани дал
    - Мисир
    - Панчмел дал
    - Париппу
    - Гороховый пудинг
    - Дал с тамариндом
- Рассыпчатый рис: Кеджери

- Рассыпчатый рис → Вкусы и вариации
  - Арроз кон пойо
  - Баклажаны, нут, курага и кедровые орехи
  - Бобы, репчатый лук и укроп
  - Джамбалайя
  - Кхир
  - Кичари
  - Паэлья
  - Пряный рис с жаренными в духовке овощами
- Ризотто: ризотто бьянко
  - Ризотто → Вкусы и вариации
    - Голубика
    - Мускатная тыква и фенхель
    - Куриная печенка
    - Цитрусовые
    - Топинамбур
    - Баранина
    - Креветки
    - Шафран (Ризотто миланезе)
    - Радиккьо и горгонзола

- Орехи
  - Марципан
    - Марципан → Вкусы и вариации
      - Анис
      - Калиссоны (Calissons d’Aix)
      - Харосет
      - Мед
      - Лимон
      - Арахис
      - Фисташки
      - Пуар
      - Ромовый трюфель
      - Тягучий имбирный пудинг
      - Грецкие орехи
    - Марципан → Другие варианты
  - Макаруны
    - Макаруны → Вкусы и вариации
      - Миндаль и малина

- Амаретти
- Кокос
- Фундук и шоколад
- Макадамия и коричневый сахар
- Овсянка и изюм
- Картофель
- Грецкие орехи, сыр и кайенский перец

- Торт из ореховой муки: «Сантьяго»
  -
  - Торт из ореховой муки → Вкусы и вариации
    - Фундук
    - Мед и крем-фреш
    - Лайм и кассия
    - Апельсин-шоколад
    - Пекан
    - Грецкие орехи
- Франжипан
  -
  - Франжипан → Вкусы и вариации
    - Кешью
    - Фрианды
    - Оливковое масло и шоколад
    - Флердоранжевая эссенция
    - Кедровые орехи
    - Фисташки
    - Ром
    - Пряный шоколад
  - Франжипан → Другие варианты
    -
- Ореховый соус: Таратор
  -
  - Ореховый соус → Вкусы и вариации
    - Баклажан, грецкий орех и красный перец
    - Суп с огурцом и йогуртом
    - Суп с чесноком и миндалем
    - Lou saussoun
    - Груша и грецкие орехи
    - Песто
    - Пикада
    - Грецкие орехи и сливки
  - Ореховый соус → Другие варианты

- Ореховое рагу: Фесенджан
  -
  - Ореховое рагу → Вкусы и вариации
    - Aji de gallina
    - Carne en salsa de almendras
    - Цыпленок по-черкесски
    - Мафе
    - Корма
    - Romesco de peix
- Кексы и бисквиты
  -
  - Белый бисквит
    -
    - Белый бисквит → Вкусы и вариации
      - Миндаль и роза
      - Баттерскотч
      - Клементины
      - Карамель
      - Страчателла
  - Женуаз
    -
    - Женуаз → Вкусы и вариации
      - Коричневое сливочное масло с лавровым листом
      - Шоколад
      - Кофе
      - Зеленый чай
      - Джоконда
      - Лимон
      - Флердоранжевая эссенция
      - Айва
      - Савойское печенье
      - Швейцарский рулет
    - Женуаз → Другие варианты
  - Масляный бисквит
    -
    - Масляный бисквит → Вкусы и вариации
      - Гречневая мука и миндаль
      - Морковь
      - Шоколад
      - Бузина
      - Фруктовый кекс
      - Langues de chat / Tuiles
      - Голый торт

- Арахисовое масло
- Кукурузная мука и ананас
- Йогурт
- Масляный бисквит → Другие варианты
-
- Имбирный кекс
-
- Имбирный кекс → Вкусы и вариации
  - Миндаль и имбирь
  - Шоколад и имбирь
  - Кокос и масала
  - Кофе и кардамон
  - Флорентини и сладкие трубочки
  - Имбирное печенье
  - Золотой сироп
  - Мед
  - Солодовый хлеб
  - Кекс с томатным супом
- Печенье
-
- Печенье → Вкусы и вариации
  - Шоколадные крошки
  - Бискотти с инжиром, миндалем и фенхелем
  - Имбирь
  - Лайм и гвоздика
  - Красный лестер и другие сорта сыра
  - Рахат-лукум
  - Грецкий орех
  - Цельнозерновое диетическое печенье
- Песочное печенье
-
- Песочное печенье → Вкусы и вариации
  - Черный перец
  - Нут
  - Шоколад
  - Кислосливочное масло
  - Заварной крем
  - Финики
  - Мед и гхи
  - Лаванда
  - Фруктовая начинка
  - Оливковое масло и узо
  - Пекан

- Лимонный шербет
- Злаковые батончики
  -
  - Злаковые батончики → Вкусы и вариации
    - Пахлава
    - Банан
    - Маракуйя
    - Арахис, шоколад и изюм
    - Карамельная патока и апельсин
- Шоколад
  -
  - Шоколадный соус
    -
    - Шоколадный соус → Вкусы и вариации
      - Вишня, лакрица и семена кориандра
      - Шоколадная мята и водка
      - Темный шоколад и амбра
      - Темный шоколад и pedro ximenez
      - Темный шоколад, розмарин и лимон
      - Молочный шоколад, кокос и мускатный орех
      - Белый шоколад
      - Шоколадный соус → Другие варианты
  - Шоколадные трюфели, тарт и глазурь
    -
    - Шоколадные трюфели, тарт и глазурь → Вкусы и вариации
      - Банан и молочный шоколад
      - Светлый шоколад
      - Голубой сыр
      - Темный шоколад и вода
      - Ирландский кофе
      - Молочный шоколад и маракуйя
      - Арахисовое масло
      - Эстрагон и горчица
      - Горячий напиток из белого шоколада
    - Шоколадные трюфели, тарт и глазурь → Другие варианты
      -
  - Шоколадный мусс
    -
    - Шоколадный мусс → Вкусы и вариации
      - Арманьяк или коньяк

        - Вересковый мед и сливки из козьего молока
        - Жасмин
        - Parfait amour
        - Клубника или крыжовник
        - Ваниль
        - Белый шоколад
        - Белый шоколад и виски
    - Шоколадный торт без выпечки
        -
        - Шоколадный торт без выпечки → Вкусы и вариации
            - Пряный шоколад
            - Кедровые орехи, цедра, изюм и амаретти
            - Рисовые хлопья
            - Speculoos rocher
    - Шоколадный торт без муки
        -
        - Шоколадный торт без муки → Вкусы и вариации
            - Амаретто
            - Фондан
            - Брауни
            - Имбирь
            - Фундук
            - Лайм
            - Молочный шоколад
            - Мусковадо
            - Малина и черная смородина
- Сахар
    -
    - Карамель
        -
        - Карамель → Вкусы и вариации
            - Шоколад
            - Рыбный соус, имбирь и чеснок
            - Лимон
            - Мятный джулеп
            - Хрустящая карамель с арахисом
            - Пралине
            - Соленый карамельный соус
            - Патока
    - Фадж

- Фадж → Вкусы и вариации
  - Фасоль
  - Молоко буйволиц и самок яка
  - Шоколад
  - Кокос и апельсин
  - Кофе и грецкие орехи
  - Имбирь
  - Пекан
- Меренги
  - Меренга → Вкусы и вариации
    - Миндаль
    - Тмин
    - Шоколад
    - Кокос
    - Кофе
    - Мед
    - Итальянская меренга
    - Маршмеллоу
    - Горчица
    - Розовая вода и фисташки
    - Клубника
  - Меренга → Другие варианты
- Сироп и кордиал: Простой сироп
  - Простой сироп и кордиал → Вкусы и вариации
    - Коричневый сахар
    - Шоколад
    - Лимонный кордиал
    - Мускатный джем
    - Малиновый уксус
    - Оршад
    - Тамаринд
    - Шиповник
    - Фиалки
  - Сироп и кордиал → Другие варианты
- Сорбет и гранита: Клубничный сорбет
  - Сорбет и гранита → Вкусы и вариации
    - Апельсин «Королек»
    - Сидр

- Лимон
- Шоколад и ангостура
- Маракуйя
- Персик
- Малина и бузина
- Арбузный мохито

- Сорбет и гранита → Другие варианты
  -

- Желе: Апельсиновое желе
  -
  - Желе → Вкусы и вариации
    - Беллини
    - Лайм
    - Ежевика и яблоко
    - Кофе, лимон и корица
    - Имбирь
    - Молоко
    - Ревень
  - Желе → Другие варианты
    -

- Панна котта: Панна котта с граппой
  -
  - Панна котта → Вкусы и вариации
    - Яблоко и кленовый сироп
    - Финики
    - Козий сыр и молоко
    - Нессельроде
    - Пина колада
    - Ваниль
    - Вин санто

- Заварной крем
  -
  - Тарт с заварным кремом
    -
    - Тарт с заварным кремом → Вкусы и вариации
      - Семена кориандра
      - Бузина
      - Лимон
      - Пудинг с панеттоне и маслом
      - Чизкейк «Нью-Йорк»
      - Сладкие гренки
      - Тыква
      - Киш лорен

- Шафран
- Бульон
- Эстрагон, лук-порей и сметана
- Йогурт
- Тарт с заварным кремом → Другие варианты
- Крем-карамель
- Крем-карамель → Вкусы и вариации
  - Лавровый лист
  - Кофе
  - Джекфрут
  - Апельсин
  - Флердоранжевая эссенция
  - Пандан
  - Сотерн
- Крем-брюле
- Крем-брюле → Вкусы и вариации
  - Банан
  - Бренди «Александр»
  - Пряности масала
  - Корица
  - Имбирь
  - Ром
  - Клубника
  - Triple crème
- Английский крем (Crème Anglaise)
- Английский крем → Вкусы и вариации
  - Костный мозг
  - Кальвадос
  - Карамель
  - Куриный бульон и лимон
  - Шоколад
  - Кокос
  - Эгг-ног
  - Мед
- Мороженое
- Мороженое → Вкусы и вариации
  - Миндаль
  - Черный хлеб

- Крим-чиз
- Лимон
- Мастика
- Мята
- Оливковое масло
- Пармезан
- Пастис
- Фисташки
- Кунжут
- Сладкая кукуруза

- Мороженое → Другие варианты

- Кондитерский крем
  -
  - Кондитерский крем → Вкусы и вариации
    - Анис
    - Баттерскотч
    - Каштаны
    - Фундук
    - Солодовое молоко
    - ЧАЙ
    - Карамелизированный белый шоколад
  - Кондитерский крем → Другие варианты
- Crema Fritta
  -

○ Соус
-
- Сабайон
- Сабайон
  -
  - Сабайон → Вкусы и вариации
    - Шампанское
    - Вишневое пиво
    - Кофе
    - Марсала
    - Молоко и мед
    - Горчица
    - Апельсин
  - Сабайон → Другие варианты
- Голландский соус
  -
  - Голландез → Вкусы и вариации
    - Красные апельсины
    - Коричневое сливочное масло

- Чили
- Рыбный бульон
- Укроп
- Мята
- Оливковое масло
- Маракуйя
- Эстрагон и шалот

- Майонез
  -
  - Майонез → Вкусы и вариации
    - Бекон
    - Сыр
    - Карри
    - Чеснок
    - Зеленая богиня
    - Грибиш, ремулад и тартар
    - Мисо
    - Горчица
    - Коктейль из креветок
    - Айва и чеснок
    - Красный перец
    - Морские ежи
    - Морские водоросли и васаби
    - Тунец
- Бёр блан
  -
  - Бёр блан → Вкусы и вариации
    - Яблоко
    - Шнитт-ЛУК
    - Зеленый перец горошком
    - Лаванда и розовая вода
    - Лемонграсс и листья лайма
    - Мюскаде и другие белые вина
    - Печень барабульки
    - Красное вино
    - Улитки
    - Белая смородина
- Соус винегрет
  -
  - Соус винегрет → Вкусы и вариации
    - Бальзамический уксус
    - Говяжий жир
    - Арахис и лайм
    - Малина и фундук

- Сальса верде
- Кунжут и соя
- Бульон
- Грецкие орехи и рокфор
- Желток

- Тесто
  -
  - Тесто на горячей воде
  - Штрудель
  - Паста
    -
    - Паста → Вкусы и вариации
      - Гречневая мука
      - Каштан
      - Шоколад
      - Кукуруза
      - Grano arso
      - Карри
      - Крапива
      - Пармезан и петрушка
      - Шафран
      - Белые грибы
      - Спельта
      - Шпинат
      - Чернила кальмара
      - Жареная рожь
      - Мука грубого помола
      - Паста → Другие варианты
  - Песочное, сладкое тесто и тесто на жире
    -
    - Песочное, сладкое тесто и тесто на жире → Вкусы и вариации
      - Миндаль
      - Анис и кунжут
      - Корм для попугайчиков
      - Тмин
      - Сыр
      - Шоколад
      - Корица
      - Кукуруза
      - Сливочный сыр
      - Фундук
      - Лимон
      - Оливковое масло

- Роза
- Куркума
- Ваниль
- Песочное, сладкое тесто и тесто на жире → Другие варианты

- Слоеное тесто

- Благодарности
- Использованная литература
-

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29
  - 30
  - 31
  - 32
  - 33
  - 34

- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52

Ники Сегнит
Тезаурус вкусов 2. Lateral Cooking

NIKI SEGNIT
LATERAL COOKING

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

© ИППухов, перевод, верстка, художественное оформление, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019
© Niki Segnit, 2018
© Yotam Ottolenghi, 2018 Illustrations
© A Practice for Everyday Life, 2018 This translation is published by arrangement with Bloomsbury Publishing Plc'

* * *

Как-то журнал *New Yorker* брал интервью у парня по имени Лемюэль Бенедикт – сейчас в этом имени нет ничего необычного. Он прибыл в Waldorf в ужасном похмелье и заказал горячий, смазанный маслом тост, хрустящий бекон, два яйца пашот и ложку голландеза. Шеф-повар был заинтригован: он заменил тост на английский маффин, хрустящий бекон на канадский – так родилось легендарное блюдо. Вот в чем заключается творчество поваров: они подхватывают идею, пробуют и доводят до совершенства.

АДРИАН АНТОНИ ГИЛЛ. BREAKFAST AT THE WOLSELEY

Пытаясь вычленить что-то одно, мы понимаем, что оно тесно связано со всей Вселенной.

ДЖОН МЬЮР. MY FIRST SUMMER IN THE SIERRA

Работа над *«Тезаурусом вкусов»* приучила меня к бесконечным экспериментам с разными сочетаниями, что повлияло и на структуру второй книги: к каждому базовому рецепту я подобрала несколько возможных комбинаций ингредиентов. Многие классические блюда по своей сути являются разными вкусовыми вариациями одного и того же базового рецепта. Так что вполне естественно слегка изменить набор ингредиентов, чтобы из соуса бешамель получить, к примеру, морне или субиз. Надеюсь, удовольствие, которое я испытала от необычных вкусовых сочетаний, экспериментируя с различными адаптациями классических рецептов, передастся и вам.

НИКИ СЕГНИТ. ТЕЗАУРУС ВКУСОВ – 2

Предисловие

На мой взгляд, лишь немногим книгам суждено стать настольными в буквальном смысле этого слова: верными помощниками, которые всегда под рукой; неоспоримым авторитетом, к которому вновь и вновь обращаешься за советом. В вопросе сочетания вкусов таким незаменимым справочником для меня стала первая книга Ники Сегнит под названием *«Тезаурус вкусов»*[1]. Эту книгу я получил в подарок от друга в 2010 году. Бегло пролистав страницы и мгновенно ощутив благоговейный трепет перед дерзостью задачи, которую поставила перед собой автор, я с головой погрузился в чтение. Проглотив книгу от корки до корки, я не мог поверить в свою удачу. Это было примерно то же самое, как если бы в детстве мне в руки попало наглядное пособие по сборке кубика Рубика – только теперь в справочнике были собраны разгадки любых кулинарных пазлов, с какими только можно столкнуться на кухне.

Будучи шеф-поваром и кулинарным писателем, я ежедневно пробую самые разные комбинации вкусов – в своем воображении, в сотейниках и на противнях, в суповых мисках и стеклянных бокалах, смакуя их на самом кончике языка. *«Тезаурус вкусов»* – это, пожалуй, единственный способ апробировать новые неожиданные комбинации, не включая кухонную плиту. Можно ли сочетать анис и ананас? Спрошу у Ники. Стоит ли добавлять пастернак к рыбному рагу? Минутку, я только загляну в свой справочник.

Но больше всего в этой книге я ценю даже не возможность сэкономить несколько минут, отказавшись от заведомо неудачных экспериментов во время приготовления того или иного блюда, а скорее то воодушевление, ощущение правильности своих действий, когда обнаруживаешь, что ты на верном пути и твои предположения обоснованны. В своей книге Ники Сегнит собрала воедино опыт великого множества поваров, кулинарных писателей и экспертов, внушающий полное доверие. При этом даже самые сложные темы ей удается подать легко и непринужденно. Мне редко доводится фыркать от смеха, погрузившись в книгу о еде, но любое произведение Ники Сегнит – это именно тот случай.

Вот один замечательный пример из книги *«Тезаурус вкусов – 2»*: «Похлебка – это продвинутая версия бульона-основы; в отличие от последнего ее ингредиенты обычно съедают, а не выбрасывают. Хороший пример такого блюда – тушеная говядина

с овощами, или *пот-о-фё*, – истинная „поэма французского духа“, по словам Даниэля Булю, затратная, однако, по времени приготовления. Марлен Дитрих любила готовить такой бульон в перерывах между съемками. Это блюдо не требует особого внимания, так что вы успеете подвести стрелки и выщипать брови». Разве можно не поддаться очарованию трио Булю – Дитрих – Сегнит?

Но всё же я хочу подчеркнуть один серьезный момент. В произведениях Сегнит особенно привлекает то, как искусно она вплетает личные истории и анекдоты в основную канву книги, построенную, несомненно, в результате долгих часов работы в библиотеке в окружении кипы специализированных фолиантов. Не поймите меня превратно: в этой книге юмор – один из базовых элементов, не менее важный, чем любовь к еде, которой проникнут весь этот уникальный справочник.

Непринужденная манера повествования в сочетании с продуманной системой подачи материала – небольшими аппетитными фрагментами с наглядными схемами – одна из эффектных особенностей *«Тезауруса вкусов – 2»*. Аналогично первой книге, где автор проанализировала наши отношения с едой, доведя их до кристальной ясности и добавив множество полезных замечаний, шокирующих своей простотой, новое издание подробно рассматривает процессы приготовления пищи и удивительно тесную связь между ними. Демонстрируя родство между разными кулинарными техниками и блюдами, автор раскрывает нам сущность кулинарии.

Как кулинарный писатель, должен признаться в изрядной доле зависти. Эта книга демонстрирует такую глубину понимания и проникновения в самую суть вещей, которая мне едва ли доступна. И, что наиболее досадно, Сегнит удалось осуществить одну из самых заветных фантазий истинного кулинарного педанта. При создании рецептов я каждый раз прилагаю огромные усилия, чтобы удержаться от соблазна пробовать всё новые и новые комбинации. Мне не дают покоя непроверенные варианты, каждый из которых, возможно, стал бы настоящим кулинарным шедевром. Пожалуй, это что-то вроде пресловутого FOMO – синдрома упущенной выгоды, ставшего главной экзистенциальной проблемой нашего времени.

«Тезаурус вкусов – 2» избавит вас от подобных опасений, ведь в эту книгу вошли универсальные рецепты, допускающие великое множество интерпретаций. В дополнение к классической версии каждого из них Сегнит открывает широкий простор для экспериментов. Так, например, хлеб можно испечь, заменив треть муки тем же количеством теплого яблочного пюре. При

выпекании «кухня наполнится ароматом горячих яблочных долек в кляре» – кто же после такого описания согласится на обычный скучный хлеб? И если можно добавлять яблоки, то почему бы не использовать, например, айву, абрикосы или даже цукини? Чтобы подготовить такой всеобъемлющий справочник для настоящих кулинарных энтузиастов, автор должен обладать серьезным набором знаний и навыков: умением писать интересно, метко, уверенно и лаконично; умением готовить; подавать информацию эффективно и нескучно; способностью развлечь и поддразнить читателя; умением очаровать и пробудить фантазию. Всем этим в полной мере владеет автор нового кулинарного сборника – для увлеченных и любознательных кулинаров.

Йотам Оттоленги

Учимся готовить между делом

Моя бабушка по материнской линии могла приготовить любое блюдо интуитивно, повинуясь зову сердца, – ей хватало лишь верного глаза и опытных рук, и не было нужды в записанных инструкциях. Интересно, что бы она сказала о моих забитых кулинарной литературой кухонных полках? Здесь Анна и Клаудия, Делия и Фуксия, Мадхур и Марчелла, Найджел, Нигелла и Йотам. Здесь найдутся книги об овощах, фруктах, горчице, йогурте и мясе. Справочники о том, КАК готовить, ЧТО готовить, ЧТО есть и ЧТО едят в текущем сезоне. С годами размер коллекции разрастался в обратной пропорциональности к моей уверенности в собственных силах и возможности готовить по всем этим рецептам. Я могла готовить одно и то же блюдо десятки раз и всё равно снова тянуться за рецептом. При этом я действовала с сосредоточенностью степфордской жены, страдающей от обсессивно-компульсивного расстройства. Если в рецепте указывалась одна чайная ложка воды, я отмеряла уровень с точностью до миллиметра и аккуратно наполняла ложку до самого бортика. Стоило слегка расплескать воду, и я начинала сначала, уже сомневаясь в правильности своих расчетов.

Пожалуй, кулинарные горизонты бабушки были куда уже моих: ее репертуар состоял из пары дюжин классических британских рецептов, которые видоизменялись в зависимости от сезона. Под хрустящей корочкой песочного пирога могли скрываться то стебли ревеня, хранившиеся под перевернутой корзиной, то один из шести сортов яблок, которые росли в ее маленьком садике. За время моего детства и отрочества к традиционной британской кухне добавились индийская, тайская и китайская, помимо французских, итальянских и испанских рецептов, которыми мастерски овладело поколение моей матери. В наши дни не составит труда купить в ближайшем супермаркете японские водоросли нори и бамбуковые коврики для суши, а в этом году, например, особой популярностью пользуется гавайский овощной салат поке с сырой рыбой. В отличие от скромного репертуара бабушки, от которого веяло домашним уютом – сарделька в йоркширском пудинге, пастушья запеканка, рулет с джемом, – нынешнее бесконечное разнообразие рецептов со всех кухонь мира невозможно даже удержать в памяти. Да и стоит ли пытаться, если всё что угодно можно в любой момент найти онлайн? Мой ответ будет – да, стоит. А помощником станет это издание.

Книга *«Тезаурус вкусов – 2»* выросла из экспериментов по

сочетанию вкусов, которыми я увлекалась при создании первой книги – *«Тезаурус вкусов»*. Проще говоря, проверка сочетания тех или иных ингредиентов часто приводила к созданию либо необычной вариации классического рецепта, либо совершенно нового блюда. Интерпретируя таким образом классические и собственные рецепты, я стала понимать базовые формулы, на которых они основывались. Иначе говоря, создавая или изменяя блюдо, я словно восстанавливала его структуру в обратном порядке до тех пор, пока не доходила до некой отправной точки, в которой могла применить все желаемые вкусовые комбинации.

Как только у меня накопилось достаточное количество подобных базовых схем, я стала записывать разграммовку для разных блюд и размеров порций. Стали появляться возможные варианты замены каких-либо недоступных ингредиентов или просто интересные находки, которые встретились у других авторов либо пришли в голову в ходе моих экспериментов. Неожиданно явилось осознание того, что в процессе готовки я начала обращаться к потрепанной папке с собственными заметками куда чаще, чем к книжной полке, а со временем и вовсе перестала куда-либо заглядывать. Теперь я училась готовить, пользуясь лишь ресурсами своей памяти и интуицией, – именно так когда-то и делала моя бабушка. Возьмем, например, хлеб. В былые времена я выбрала бы сборник из своей обширной коллекции в зависимости от того, какие рецепты соответствуют моему настроению. По-домашнему уютные, но точные? Традиционные? Современные? С использованием исключительно местных продуктов? Неудивительно, что мне не сразу стала понятна общая закономерность: я была слишком озабочена происхождением своей муки из сорго или размышлениями о том, может ли фокачча с грюйером и грецким орехом, собранным в тенистом садике в Уэльсе, получиться похожей на выпеченную в хитроумной старинной печи на Истон-роад. Но как только мне удалось определить «отправную точку» рецепта – а с хлебом это сделать, пожалуй, проще всего, – после пары удачных буханок я перестала опираться на инструкции. Еще несколько попыток – и пропорции муки, воды, дрожжей, соли и сахара крепко отпечатались в моем сознании. В то же время я постепенно привыкла к ощущению теста в ладонях, стала интуитивно понимать, стоит ли добавить муки или воды, научилась точно определять момент, когда тесто становится эластичным под действием глютена, мягко, но неумолимо изменяя свою консистенцию, подобно тому, как в один прекрасный день лето плавно переходит в осень. Таким образом, в основу книги *«Тезаурус вкусов – 2»* лег набор «отправных точек», изучив

которые, вы сможете практически безгранично адаптировать блюда по своему усмотрению – в зависимости от того, какие продукты есть у вас в холодильнике или на ближайшем рынке. Вы сможете использовать как сезонные, так и любые другие продукты. А если повезет, вам удастся стать таким кулинаром, каким всегда мечтала быть я, – он достает посуду и берется за любое блюдо, каждый раз используя ингредиенты в разном соотношении, просто по наитию.

По этой причине я стремилась сделать все свои базовые рецепты максимально простыми и легко запоминающимися. Разумеется, я ни в коем случае не считаю их идеальными – существует множество более изысканных способов испечь хлеб, приготовить бульон или майонез. В мою задачу входила лишь подготовка набора простых действий, следуя которым, вы сможете понять суть блюда и адаптировать его под себя. Каждый рецепт был неоднократно испытан на практике. Но в первую очередь книга *«Тезаурус вкусов – 2»* направлена на пробуждение желания поэкспериментировать – а эксперименты, надо признать, не всегда бывают удачными. Готовность ошибаться – главная предпосылка к тому, чтобы стать свободным и интуитивным кулинаром, на что, я надеюсь, и будет вдохновлять моя книга. Работа над *«Тезаурусом вкусов»* приучила меня к бесконечным экспериментам с разными сочетаниями, что повлияло и на структуру второй книги: к каждому базовому рецепту я подобрала несколько возможных комбинаций ингредиентов. Многие классические блюда по своей сути являются разными вкусовыми вариациями одного и того же базового рецепта. Так что вполне естественно слегка изменить набор ингредиентов, чтобы из соуса бешамель получить, к примеру, морне или субиз. Помимо классических блюд я добавила группу наиболее интересных вкусовых комбинаций. Например, после базового рецепта персидского блюда *фесенджан* с дробленым грецким орехом и гранатовой патокой вы увидите рекомендации по приготовлению других подобных блюд с орехами – индийской кормы, африканского жаркого *мафе*, грузинского *сациви* или перуанского *аджи-де-галлина*. Все они имеют схожие ингредиенты и технику приготовления. Стоит попробовать пару рецептов, и вы уже не сможете остановиться в своих экспериментах со всеми имеющимися в доме орехами. Кроме того, вам встретятся странные, необычные или даже парадоксальные рекомендации. Среди них – тщательно отобранные мною идеи различных поваров и кулинарных писателей, как живших в старину, так и наших современников, а также мои собственные изыскания. Конечно, бывают моменты, когда ничем не заменишь нежный

вкус ванили. Но ни один истинный любитель мороженого не сможет спать спокойно, пока не попробует рецепт с оливковым маслом, который встретился мне в Ронде, или кисло-сладкий вариант с крим-чизом, изобретенный Аленом Дюкассом. Японцы приправляют мороженое кунжутом. Мой любимый на данный момент десерт готовится с лимоном по очень простой технологии, не требующей ни основы из заварного крема, ни взбивания.

Надеюсь, удовольствие, которое я испытала от необычных вкусовых сочетаний, экспериментируя с различными адаптациями классических рецептов, передастся и вам. Усвоив основные принципы, вы также сможете позволить себе творить по наитию. Когда я изучала рецепт заварного крема, то наткнулась на греческое блюдо *галактобуреко*. Несмотря на пугающее название, оно оказалось очень уютным домашним десертом, представляющим собой нечто среднее между слоеным тортом с кремом и пахлавой, а точнее – пласты слоеного теста, пропитанные сахарным сиропом с ароматом апельсина, бренди или узо и посыпанные сахарной пудрой, между которыми выложен заварной крем с ароматом лимона, ванили или корицы. У меня было немного слоеного теста и анисового ликера пастис, который сойдет за узо. Но какой вкус придать заварному крему? С ванилью получится слишком приторно. Пожалуй, неплохо было бы добавить лимона. И тут я вспомнила о кокосе. Слабость к кокосовым тартам я питаю с тех самых пор, как в возрасте семи лет прочла книгу Клемента Фрейда *Grimble* (главный герой ставил этот десерт в один ряд с солониной из говядины и сэндвичем с абрикосовым джемом) и стала умолять маму приготовить мне такой пирог. Мысль о нежнейшем кокосовом креме между хрустящими пластами слоеного теста навевала приятные воспоминания. Что если мягкую сладость крема оттенить каплями кисловатого сиропа со вкусом лайма? Или подчеркнуть теплым ароматом корицы? Или добавить пряный ром? Я довольно далеко отошла от изначального греческого рецепта, но всё же не настолько, чтобы это помешало сохранить достоинства оригинала и в то же время почувствовать прелесть новизны. (Я остановилась на сочетании кокоса и лайма. Результат получился галактически вкусным!)

Меня всегда смущала ситуация, когда, следуя роскошному на вид рецепту, в итоге обнаруживаешь, что оттенки вкуса, которые ты предполагаешь ощутить в результате, вопреки ожиданиям заглушаются каким-либо более ярким ингредиентом. Это напоминает мне ароматизированные шоколадные батончики в эффектных обертках и с ценником под стать, коих я немало

перепробовала на своем веку и которые в итоге оказывались не более чем обычными шоколадками с едва уловимым послевкусием. Все вкусовые комбинации, предлагаемые в этой книге, проверены мною на собственном опыте – чтобы убедиться не только в том, что результат выходит действительно аппетитным, но и в том, что ингредиенты, заявленные в начале рецепта, дают ожидаемый эффект в конце приготовления. Сегодня в нашем распоряжении огромный выбор недорогих ароматических приправ – так что, если вы решили их использовать, делайте это щедро. Мысль о том, что базовые рецепты тесно связаны между собой и перетекают один в другой, пришла ко мне, когда я стала раскладывать по порядку содержимое своей кулинарной папки. Я осознала, что такое расположение рецептов будет куда более наглядным и поможет значительно быстрее научиться готовить интуитивно, особенно если придерживаться сходных пропорций и методов приготовления. Возьмем, к примеру, комплекс рецептов с орехами. Марципан – это не что иное, как смесь молотого миндаля и сахара, взятых в равных пропорциях, к которой добавляют немного яичного белка в качестве связующего компонента. Следующее звено этой цепочки – миндальное печенье «макарон» – отличается лишь бльшим количеством яичного белка, который взбивают с сахаром, прежде чем добавить молотый миндаль; как и в рецепте марципана, сахар и орехи здесь используются в равных пропорциях. Если взять не белок, а целое яйцо, получится тесто для торта «Сантьяго» (а добавив целые апельсины и разрыхлитель, вы сможете попробовать знаменитый вариант от Клаудии Роден). Из яиц, сливочного масла, сахара и миндаля, смешанных в равных количествах, выйдет крем франжипан – и так далее. Продолжая передвигаться по цепочке блюд с орехами, можно добраться в итоге и до персидского блюда фесенджан.

За время своей трансформации из опасливого любителя, ни на грамм не отступающего от указаний в рецепте, во вполне осознанного кулинара, опирающегося на набор имеющихся под рукой ингредиентов, я заметила, что стала выбрасывать куда меньше отходов – ведь теперь я ориентируюсь в первую очередь на то, что уже есть в моем холодильнике. Мало того, систематическое нащупывание связей между разными рецептами сделало меня более изобретательной. Так, если вы планируете воскресное жаркое, есть смысл начать утро с панкейков – ведь можно тесто для них затем разбавить водой и приготовить вместе с жарким йоркширский пудинг. Или взять вместо воды молоко и испечь тонкие блинчики с рикоттой и шпинатом для легкого

понедельничного ужина. Если вы готовили к обеду шоколадный тарт и у вас осталось немного сливочно-шоколадного крема, разделите его на порции, приправьте кардамоном, каким-нибудь ликером или любыми другими добавками и скатайте трюфели. Либо добавьте сливок, чтобы получить универсальный шоколадный соус – лишняя баночка на полке в холодильнике никогда не повредит. Стоит лишь нащупать взаимосвязь между рецептами – с точки зрения как ингредиентов, так и техники приготовления, – и вы поймете, что блюда, казавшиеся поначалу бесконечно далекими от ваших кулинарных навыков, на самом деле во многом напоминают те, которые вы уже повторяли десятки раз. Например, я долго не могла решиться испечь домашние тортильи, в то время как регулярно готовила чапати. Но как только я попробовала сделать тортильи, оттолкнувшись от проверенного рецепта чапати, я тут же ощутила, насколько расширился круг моих технических возможностей – например, при раскатывании теста. Вскоре я уже могла раскатывать и нарезать свежую тальятелле вручную, тратя на это вдвое меньше времени, чем в том случае, если бы искала, протирала от пыли, собирала, затем снова разбирала и мыла машинку для пасты. Все зависит от уверенности. Научитесь печь хлеб, и приготовление бриоши покажется не такой уж сложной задачей.

Ни в коем случае не призываю вас отказаться от рецептов. Я по-прежнему листаю десятки кулинарных книг – старых и новых, вырезаю рецепты из журналов и складываю их в свою папку. Просто теперь, знакомясь с новым рецептом, я думаю о том, сводится ли он к одной из описанных мной «отправных точек». И если нет, то делаю себе пометку. Мне есть к чему стремиться.

Немного общих советов для интуитивного кулинара

Во-первых, самое главное: готовьте. Как можно больше. Интернет во всей своей бескрайней глубине соблазняет нас с головой погрузиться в теорию, но ничто не заменит активной практики. Создание собственной версии классического блюда происходит путем проб и ошибок, и прежде чем вам удастся добиться удовлетворительного результата, придется раз за разом повторять всё сначала. Делайте пометки. Я слишком часто бывала уверена, что накрепко запомнила все ингредиенты, а на следующий день ломала голову над вчерашней версией рецепта, тщетно пытаясь вспомнить все детали. Я не сохранила ни единой записи о своем импровизированном рождественском пироге, получившем множество хвалебных отзывов в прошлом году, – и что же, следующий пирог оказался и вполовину не так хорош.

Во-вторых: будьте снисходительны по отношению к самим себе. Время от времени то или иное блюдо будет выходить роскошным с первой же попытки, но гораздо чаще, с энтузиазмом доставая из духовки свой шоколадный женуаз, вы будете лицезреть жестокую реальность несовершенства человеческой природы. Так и должно быть. Этот первый блин вышел комом, ради того чтобы каждый последующий получался всё лучше и лучше. Без экспериментов – успешных и не очень – невозможно понять истинную природу блюда, а без этого знания невозможно адаптировать его на свой вкус.

В-третьих: не полагайтесь на кухонную технику. Дело в том, что посуда, утварь, температура в комнате и сторона кровати, на которой вы спали, – всё это способно оказать непосредственное влияние на успех вашего предприятия. К примеру, общеизвестно своенравие духовок. Поэтому лучше всего воспользоваться специальным термометром, чтобы оценить, насколько температура в вашей духовке соответствует показаниям переключателя. Примите тот факт, что настройки домашних приборов не всегда отвечают реальности, больше доверяйте собственным ощущениям относительно готовности того или иного блюда.

Немного рекомендаций по использованию этой книги

Книга поделена на 12 глав, или комплексов. Каждая глава начинается с небольшого эссе о блюдах, которые входят в данный комплекс, и связи между ними. Оставшаяся часть главы включает в себя «отправные точки» – базовые рецепты каждого блюда, а также разделы «Отступления» с идеями по адаптации и замене тех или иных ингредиентов и «Вкусы и вариации», где вы найдете описание возможных вариантов исполнения блюда и, надеюсь, почерпнете вдохновение для собственных экспериментов. Кое-где для большей наглядности я добавила иллюстрации. Я постаралась четко разграничить классические рецепты и всевозможные приблизительные варианты, но допускаю, что кому-то мои решения могут показаться спорными. Ведь зачастую даже самые простые блюда вызывают едва ли не вооруженные конфронтации по поводу «тех самых» базовых ингредиентов. Кроме того, обратите внимание, что рецепты – «отправные точки» – выглядят немного непривычно. К примеру, в списке ингредиентов не указывается требуемая температура и необходимая посуда – так что вам придется хотя бы раз просмотреть рецепт целиком, прежде чем приступать к приготовлению.

Как только вы научитесь определять «отправные точки» (или самостоятельно разработаете их варианты), то сможете находить их и в рецептах из других кулинарных сборников и журналов. Например, понимая основу рецепта заварного крема, вы сумеете довольно уверенно определить, не будет ли предлагаемая в журнале версия слишком сладкой или жирной на ваш вкус.

Точно так же вы сможете применять советы из раздела «Отступления», чтобы адаптировать рецепты из любых других источников. Я не обещаю безоговорочного успеха подобных экспериментов и, разумеется, ни в коем случае не подвергаю сомнению компетентность автора оригинального рецепта. Но если у вас кончились условные яйца или пахта, этот раздел может дать необходимое пространство для маневра или хотя бы уберечь вас от попадания в трясину кулинарного форума, где даже самый невинный вопрос способен привести к высокомерной отповеди. Некоторые рекомендации в разделе «Вкусы и вариации» полностью согласуются с базовыми рецептами. Другие же так или иначе отличаются по набору ингредиентов, их пропорциям или способу приготовления и имеют своей целью показать, как разные

отступления от базового рецепта могут привести к сходным результатам. Иногда базовый рецепт делится на два или более этапа – например, рецепты питы и крекеров, и часть советов этого раздела может относиться к первому, а часть – ко второму этапу. Это будет ясно из контекста. Строго говоря, большинство этих рекомендаций будут подходить ко всем блюдам, относящимся к одной и той же «отправной точке». Кроме того, во многих главах вариации, предлагаемые для одного из базовых рецептов, можно применить и ко всем остальным рецептам этой главы. К примеру, если в книге я даю рекомендации по приготовлению клубничного сорбета, обратите внимание, что раздел «Вкусы и вариации» будет относиться к сорбетам в целом, а не к клубничным блюдам в частности. В большинстве случаев это касается и раздела «Отступления» – здесь речь пойдет скорее об общем принципе, чем о конкретном ингредиенте. Пожалуйста, не забывайте о здравом смысле во всем, что касается гигиены и риска пищевого отравления. Всегда следите за чистотой рук и кухонного оборудования. Уточните, есть ли в списке ингредиентов такие, которые перед подачей должны пройти тепловую обработку. Если вы не уверены в степени их готовности, вам поможет электронный кухонный термометр и прилагающаяся к нему инструкция. Запомните, какие из съестных припасов необходимо хранить в холодильнике, и старайтесь как можно скорее убирать на холод приготовленные блюда – особенно те, в составе которых есть рис, мясо, морепродукты, яйца и молочные продукты.

Несколько рекомендаций, касающихся мер веса и ингредиентов

ОБЪЕМ ИЛИ ВЕС

Для удобства измерений я чаще всего использую американскую мерную чашку, но привожу также метрические эквиваленты.

Скорее всего, для вас привычнее какая-либо одна из систем, но имейте в виду, что в базовых рецептах они полностью взаимозаменяемы. В наш педантичный век все стремятся вымеривать ингредиенты до последнего миллиграмма – особенно когда дело касается выпечки, – но я принадлежу к числу скептиков. Раньше люди гораздо проще относились к отмериванию ингредиентов, и я знаю много надежных, если не сказать великолепных сборников рецептов выпечки, где всё измеряется только в чашках.

ОТМЕРИВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Воду также принято измерять в граммах. Имейте в виду, что 1 мл воды соответствует 1 г: вы можете как взвешивать воду на весах, так и пользоваться мерной чашкой. Молоко и сливки примерно соответствуют той же пропорции.

БЕЗ ГЛЮТЕНА

Я старалась по возможности предлагать варианты блюд без глютена, однако вынуждена признаться в своей слабой компетентности в этом вопросе, особенно во всем, что касается диеты. Предоставляю тем, кто регулярно потребляет безглютеновую муку, право самим делать необходимые замены.

ПИЩЕВАЯ СОДА

Не путайте с разрыхлителем, который представляет собой смесь соды и других активных компонентов. Для активации пищевой соды необходимы продукты, содержащие кислоту (пахта, коричневый сахар, золотой сироп). Стоит добавить слишком много соды в тесто для пирога или хлеба, и выпечка приобретет мыльный или металлический привкус.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Если вы используете несоленое, то сможете подсолить блюдо по вкусу. Пару столовых ложек соленого масла можно добавить в тесто для хлеба или блинов.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Я предпочитаю использовать легкое масло – арахисовое, кукурузное, виноградное. Можно брать и подсолнечное, однако многие предпочитают не нагревать его, чтобы не нанести вред здоровью.

ЯЙЦА

Выбирайте средние или крупные, если в рецепте нет четких рекомендаций. Яйцо среднего размера весит 53–63 г, крупное – от 63 до 73 г.

МИРПУА

Элегантное название для смеси нарезанного репчатого лука, моркови и сельдерея, лежащей в основе многих рецептов.

ПРИПРАВЫ

В большинстве рецептов я не даю рекомендаций, когда и сколько следует добавлять перца, – руководствуйтесь собственным вкусом. Что касается соли, я указываю ее количество исходя из собственных предпочтений, многим оно может показаться недостаточным. Соли было бы существенно больше, если бы эту книгу писал мой муж.

САХАР

Если в рецепте указан сахар, а не сахарная пудра, вы можете использовать как пудру, так и обычный сахар-песок. Разве что последний потребует больше времени для растворения или вмешивания в блюдо.

Жарка во фритюре без фритюрницы

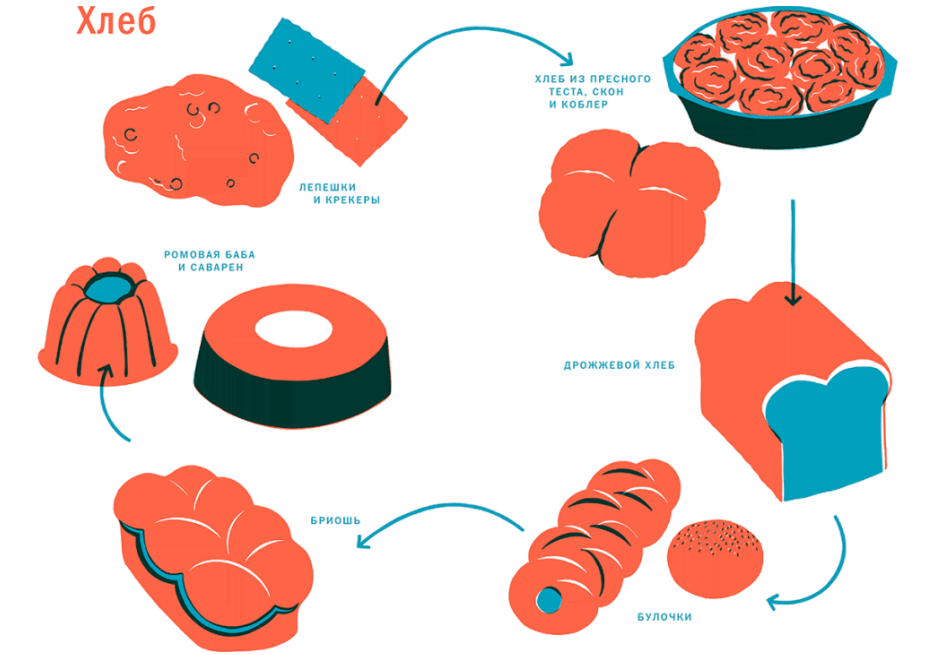
Используйте сковороду, наполнив ее маслом не больше чем на треть – особенно подходят растительные масла с высокой температурой дымообразования, как, например, арахисовое или кукурузное. Неплохим вариантом может стать топленое свиное сало. Некоторые повара предпочитают использовать вок – делайте это только если он надежно стоит на варочной панели. Если у сковороды есть ручка, направьте ее к центру варочной панели – так вы значительно уменьшите риск случайно задеть ее и опрокинуть сковороду. Не подпускайте к плите маленьких детей и животных и никогда не оставляйте горячее масло без присмотра. Держите под рукой крышку и немедленно накрывайте сковороду, если масло загорится. Если крышки нет, используйте противень, противопожарное полотно или огнетушитель.

Ни в коем случае не поливайте загоревшееся масло водой.

Нагревайте масло на среднем огне, без крышки. Проверяйте температуру термометром для жарки: она должна достигнуть 180–190 °C. Если у вас нет термометра, используйте сухарик – он должен стать золотисто-коричневым за 10–15 секунд. Или, если вы собираетесь готовить блюдо в кляре, капните немного жидкого теста в масло – в достаточно разогретом масле капля тонет, после чего сразу поднимается на поверхность, шипя и меняя оттенок. От влажных продуктов горячее масло шипит и разбрызгивается, поэтому следует хорошенько обсушивать их перед жареньем. Чтобы избежать брызг, аккуратно опускайте продукты в сковороду при помощи щипцов или шумовки, стараясь не ронять их в масло. Жарьте небольшими порциями: если выложить слишком много кусочков за раз, температура масла снизится. Прежде чем опускать в масло очередную партию, каждый раз доводите его до оптимальной температуры и удаляйте частички продуктов, которые могли в нем остаться. Если на любом этапе масло начинает коптить, снимите его с огня и охладите.

Готовые ингредиенты выкладывайте на противень или блюдо, застеленное бумажными полотенцами, которые впитают лишний жир. При необходимости до подачи подогревайте их в духовке на небольшом огне. Когда закончите жарить, дайте маслу остыть, процедите его и с помощью воронки перелейте обратно в бутылку. Если использованное масло приобрело прогорклый привкус или нежелательный запах, утилизируйте его.

Хлеб



К концу месячной поездки из Луизианы в Неваду я начала скучать по своей кухне. Я бродила вдоль полок просторных американских супермаркетов, едва удерживаясь от покупки мясного стейка, рыбы или овощей за неимением места, где можно было бы всё это приготовить, а в моей корзине сиротливо перекатывалась парочка продуктов – настолько несущественных, что у охранника могли возникнуть определенные подозрения. Чаще всего я уходила с упаковками сушеных трав или экзотических специй. Конечно, это вызывало некоторые затруднения в аэропорту – пухлые прозрачные пакетики, набитые коричневато-зеленой субстанцией растительного происхождения, отнюдь не способствуют быстрому прохождению досмотра.

Мои записные книжки были набиты не меньше, чем чемоданы, – их переполняли наброски собранных в пути кулинарных идей (иной раз даже разборчиво написанные): лазанья из 20 пластов, выдержанные в бочке коктейли, сэндвич крок-месье с соусом кимчи или торт из трех видов молока, который я попробовала в пустыне Сонора и мечтала воспроизвести. И во что же вылился весь мой кулинарный энтузиазм, накопленный в поездке, по возвращении в Лондон? Я испекла хлеб. Не какую-нибудь паровую булочку дампфнудель с

оливками и семенами амаранта – обычный черный хлеб без изысков, прекрасно всем знакомый.

Открыв входную дверь своей квартиры, я ощутила странный запах. В памяти всплыл городок Эс-Сувейра – продуваемый ветрами и насквозь просоленный порт на Атлантическом побережье Марокко, где делают наборы для нардов, подставки для ручек и прочие туристические безделушки из туи – местной древесины с сильным, резким ароматом. Что-то было явно не так. Оставленная на несколько дней квартира обычно дышит легким холодком, будто вынутое из холодильника пирожное, а отнюдь не напоминает североафриканский уличный рынок. Оказалось, что из квартиры сверху натекло воды, и необычный запах исходил от разбухших деревянных половиц. Я закатала рукава, достала большую миску, замесила тесто и испекла хлеб. По крайней мере, в одном риелторы правы: ничто так не напоминает о домашнем тепле, уюте и комфорте, как аромат горячей выпечки. Он не просто замаскировал запах гниющего дерева – он заново вдохнул жизнь в мое пострадавшее жилище.

За те несколько месяцев, которые потребовались, чтобы разобраться со страховкой, я испекла столько буханок, что приобрела устойчивый навык и практически отказалась от покупного хлеба. Будучи прямым следствием неожиданного потопа, мое знакомство с хлебопечением оказалось, по сути, Промыслом Божьим. Хлеб из дрожжевого теста – один из простейших рецептов, который легко запомнить: четыре основных ингредиента сочетаются в более-менее стандартной пропорции с помощью незамысловатой технологии. К тому же этот рецепт отлично подходит для экспериментов. Что касается технологии: после того как вы испечете пару-тройку буханок, вы научитесь распознавать подходящую текстуру и улавливать момент, когда тесто готово. Не скажу, что я овладела этим искусством от и до – моим рукам не хватает силы настоящего пекаря, чтобы как следует мять, месить и раскатывать тесто. Но получается у меня довольно неплохо. Пусть и неидеальные, мои домашние эксперименты не уступают по вкусу шедеврам из модной местной пекарни, а обходятся дешевле. Из сотен домашних буханок лишь одна оказалась ужасной на вкус (мне вздумалось использовать трюфельное масло – знаю, знаю, не лучшее решение). Несколько штук недостаточно поднялись. В одной из неудач можно винить пакетик дрожжей моего свекра не менее чем шестилетней выдержки, в большинстве же случаев я использовала слишком горячую воду. Тем не менее даже самые неудачные ломтики, подсушенные и щедро смазанные паштетом из копченого лосося, могут выглядеть вполне аппетитно – и вы всегда можете сказать

гостям, что испекли особый хлеб для канапе.

Как только выпечка хлеба станет для вас делом привычным, наступит этап экспериментов. Существует множество способов придать изюминку классическому рецепту: можно заменить воду пивом, молоком, сидром, вином или фруктовым соком; использовать разные типы муки; добавить орехи, семена или сушеные фрукты. Если вы собираетесь экспериментировать с более необычными вкусами, то разумно будет начать с небольшого объема теста – сделать это легко, пропорционально уменьшив количество указанных в рецепте ингредиентов. Мне, например, доставляет удовольствие замешивать одной рукой маленький кусочек теста. Однажды я настолько увлеклась, что замесила сразу 14 порций, заняв все доступные горизонтальные поверхности. Вернувшись в кухню через час, я почувствовала себя в кабинете хирурга, заставленном грудными имплантами.

Чтобы испечь хлеб, возьмите 500 г хлебопекарной муки, 300 мл теплой воды, 2 ч. л. дрожжей и 1 ч. л. соли. Можно сдобрить его небольшим количеством растительного или сливочного масла, а также 1–2 ст. л. сахара. Разумеется, я ни в коем случае не считаю этот рецепт *моим* – он общепринятый, и его стоит сохранить в памяти. Конечно, во времена Британской империи запомнить пропорции было гораздо проще – тогда на фунт муки требовалось полпинты воды, но с практикой и метрическая версия прочно засядет в голове. Такое соотношение муки и воды применимо ко всем, кроме одного, рецептам этого раздела, что помогает отследить ключевые различия при использовании разных дополнительных ингредиентов и научиться понимать, к какому результату приведут те или иные изменения в составе. Пройдет совсем немного времени, и вы сможете печь разные варианты хлеба, не заглядывая в рецептуру.

ЛЕПЕШКИ

Итак, первый базовый рецепт в разделе «Хлеб» – пресные лепешки и крекеры. Вам потребуется лишь добавить к муке достаточное количество теплой воды, чтобы получилась однородная масса, которую легко замешивать. На самом деле рецепта как такового нет, но было бы неплохо следовать указанным выше пропорциям (за исключением дрожжей). Возможно, вам придется добавить больше жидкости, чтобы вмесить в тесто всю муку, особенно если речь идет о цельнозерновой муке, например для хлеба чапати. Цельнозерновая мука требует больше воды, чем белая. Начните с базового рецепта, понемногу добавляя жидкость, пока тесто не приобретет необходимую пружинистую консистенцию, среднюю

между сухой и вязкой. На этом этапе вам может пригодиться пульверизатор с водой. Если тесто получается слишком жидким, подсыпьте муки. Добившись нужной консистенции, вымешивайте тесто в течение еще пары минут, затем накройте или заверните его и выдержите полчаса при комнатной температуре, прежде чем раскатывать.

Опытные пекари чапати умеют превращать комок теста в тонкий круг без помощи скалки, одними лишь скользящими похлопывающими движениями ладоней – примерно так большинство из нас отряхивает руки от муки.

Существует бесчисленное множество вариантов этого простейшего рецепта, представляющего собой сочетание муки, соли и воды. Тесто для чапати делают из атты – мягкой цельнозерновой муки, которая также используется для слоеных лепешек паратха и воздушного грузинского хлеба пури. Вы можете испечь все три разновидности лепешек – способы их приготовления различаются на конечном этапе – из одной и той же порции теста (см. **тут** и **тут**). Из мягкой белой муки майды получится хлеб лучи или его более сладкая версия, которую в виде очень тонко раскатанных блинчиков подают с хрустящей китайской уткой. Подобным образом делают тортильи – из пшеничной или обработанной особым способом кукурузной муки под названием маса харина, иногда с добавлением небольшого количества жира. Стоит заметить, что тесто как из обычной кукурузной муки, так и из масы получается заметно более липким.

КРЕКЕРЫ

Тесто для различных видов крекеров обычно замешивают так же, как и для лепешек, но затем его раскатывают, разрезают на порции и выпекают в духовке, а не жарят на плите. Еврейские крекеры маца делают из белой муки, к которой добавляют оливковое масло в таких количествах, что вам захочется разбавить его водой. Как и простые лепешки на воде, мацу по всей поверхности накалывают вилкой, чтобы тесто не деформировалось в духовке. В разделе «Вкусы и вариации» вы найдете рецепты овсяных крекеров и угольного печенья, а также японской лапши с добавлением гречневой муки *ни-хати соба*. Из такого же сочетания муки, масла и теплой воды можно замесить тесто для пасты (той, которую делают без яиц). Разница заключается лишь в продолжительности вымешивания – около 10 минут, после чего тесто «отдыхает» приблизительно 30 минут при комнатной температуре.

Добавление к тем же ингредиентам химического

разрыхлителя – соды или пекарского порошка – приводит к впечатляющему результату. Это следующий, в высшей степени универсальный базовый рецепт данного раздела. Готовые изделия приобретут более ноздреватую, губчатую текстуру, чем воздушная лепешка, и будут скорее напоминать основу для классического бутерброда с сыром.

ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Если вы предпочитаете выпечку, которую можно нарезать ломтями, и при этом ограничены во времени, лучшим выбором будет хлеб из пресного теста. Как отмечает Элизабет Дэвид, для такого хлеба нужны лишь легкая рука и отсутствие терпения – качества, совершенно противоположные тем, которых требует от нас дрожжевое тесто.

По ее мнению, этим искусством может овладеть каждый, даже самый неуверенный кулинар. Исходя из классического соотношения муки и жидкости, возьмите 250 г муки и 150 мл кефира (или любого из его кислых аналогов, перечисленных в пункте «Отступления»), ч. л. соли и ч. л. соды. Как и в случае с дрожжевым хлебом, можно по желанию добавить немного жира и сахара. Если я хочу испечь хлеб, но сильно ограничена во времени, то делаю его из атты – очень тонко смолотой цельнозерновой муки, обычно используемой для чапати, – с добавлением разрыхлителя и яйца. Такой вариант вы вряд ли встретите за традиционным ирландским столом, но для меня это лучший пресный хлеб из всех, какие я когда-либо пробовала. В Ирландии распространен подобный сладкий хлеб «пятнистая собака», в который добавляют сушеные фрукты. Англичанин скорее назвал бы его гигантским сконом.

СКОНЫ

Сконы делают так же, как и хлеб из пресного теста, но обязательно со сливочным маслом – примерно 25 г на 250 г муки. Кроме того, в них принято добавлять 1–2 ч. л. сахара и немного кишмиша. В Америке сконы обычно готовят без фруктов и называют бисквитом. Как и в Англии, их могут подавать со сливочным маслом и джемом, но чаще всего обмакивают в подливу и едят на завтрак вместе с сосисками. Живя в Атланте, я частенько замечала придорожную рекламу бисквитов в подливе, напоминающих шоколадное печенье, плавающее в мясном бульоне. Каждому свое, думала я, пока знакомый уроженец Джорджии не угостил меня блюдом бисквитов, сдобренных густой, крепко перченной подливой. Тогда-то я и поняла всю прелесть этого сочетания. Моя мама делает сконы с пекарским

порошком. Когда я впервые попробовала вариант с содой, он меня не впечатлил. Избыток соды способен сделать выпечку абсолютно неаппетитной, придав ей щелочной, металлически-мыльный привкус. Стоит добавить слишком много соды, и ваш десерт к чаю приобретет флер магазинного прилавка, вымытого с хлоркой в конце рабочего дня. В то же время сода, взятая в необходимой пропорции, обеспечит выпечке освежающую ясность вкуса, идеально контрастирующую с жирной роскошью густых сливок или сливочного масла. Легкий намек на присутствие соды отлично оттенит вяленые и консервированные продукты – как, например, в любимом на американском юге сочетании бисквитов и домашней ветчины или неизменной ирландской комбинации пресного хлеба и копченого лосося.

КОБЛЕР

Тот же рецепт берется за основу при приготовлении коблера – блюда из кусочков теста, запеченных с мясным бульоном или фруктовым компотом. Этакий вариант пирога на скорую руку, что нисколько не умаляет его вкусовые достоинства. Базовый рецепт дает возможность быстро приготовить не только хлеб, но и пирожные; но если тесто для песочных пирожных перед выпеканием следует подержать в холодильнике, то данный вариант лучше всего использовать сразу же после замешивания. Вам даже не нужно его раскатывать: просто выложите тесто ложкой на подливу, которая вам нравится, и поставьте в духовку.

ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

Дрожжевой хлеб, напротив, не терпит суеты. Даже если у вас быстродействующие дрожжи, при использовании которых достаточно одного поднятия теста, и имеется теплый угол для его брожения, готового хлеба придется дожидаться добрые полтора часа. Мало того, большинство из нас согласится, что и после выпечки его лучше не трогать пару часов. Преимущество регулярного выпекания домашнего хлеба (в моем случае – прямого следствия проседания потолка) заключается в том, что со временем вы научитесь вписывать этот процесс в свой обычный график. Вряд ли когда-нибудь он будет быстрым, но зато может стать удобным, ведь далеко не на всех этапах от вас требуется непосредственное участие. Так, вы потратите 12–15 минут вначале, затем сделаете перерыв на час с небольшим (этого достаточно, чтобы расправить промокшие книжные обложки и обработать стены средством для удаления плесени), еще пара минут вашего участия перед вторым подъемом теста – и хлеб отправляется в духовку примерно на полчаса.

При необходимости вы всегда можете также замедлить процесс, убрав тесто в холодильник. По мнению большинства пекарей, благодаря неторопливому подъему теста вкус хлеба улучшается. Как-то раз пятничным вечером я наскоро замесила тесто, прерываясь на накладывание подводки, убрала его в холодильник и отправилась в паб. На следующее утро, открыв холодильник, чтобы достать бекон и масло к завтраку, я обнаружила две прекрасные пухлые буханки, готовые к выпеканию – будто над ними поработали ночные эльфы! Правда, муж подпортил ощущение чуда, напомнив, что я сама же размяла тесто и разложила по формам, прежде чем упасть в кровать. Пожалуй, один бокал вина был всё же лишним – ведь изначально я планировала из части теста испечь хлеб, а из другой приготовить пиццу и противень фатаеров – треугольных арабских пирожков с ягнятиной, шпинатом или сыром, напоминающих самсу. Этот базовый рецепт хлеба поразительно универсален. Можно сформовать из теста кольца, дать им расстояться, затем заварить и испечь бейглы. Подмешайте немного растительного масла, и у вас получится тесто для фокаччи – раскатайте из него прямоугольник, дождитесь расстойки, наколите в стиле дивана Честерфилд, добавьте приправы по вкусу и поставьте в духовку. Из этого же теста можно испечь хлебные палочки (гриссини), хлебные горшочки для супа и даже пирожки. Неплохо будет замесить сразу большое количество теста – при условии, что у вас есть где его хранить. Начните с килограмма муки, а потом можете постепенно увеличивать пропорции.

Если вы никогда не пекли круассаны, попробуйте взять немного теста и расслоить его. Расслойка позволяет превратить обычное сдобное тесто в пышное слоеное. Для этого нужно выложить на пласт теста брусочек холодного сливочного масла, затем несколько раз сложить его и раскатать. Закончив расслойку, вновь раскатайте тесто и разрежьте на треугольнички, из которых сформуйте классические круассаны в форме полумесяца, или на прямоугольники, чтобы сделать *булочки с шоколадом* или *изюмом*.

Прежде чем двигаться дальше, стоит упомянуть, что существует два альтернативных способа приготовления дрожжевого хлеба. Первый из них – опарный. Смесь дрожжей, теплой воды и небольшого количества муки оставляют по возможности на ночь, до получения пузыристой опары. Затем добавляют остальные ингредиенты, расстаивают тесто и отправляют его в духовку. Подробнее с опарным способом можно познакомиться на **тут**. Если вы не ограничены во времени, непременно попробуйте этот способ, ведь чем медленнее

брожение, тем более насыщенным получается вкус. Если же вы *совсем* не ограничены во времени и готовы ждать несколько дней, пока созреют дикие дрожжи, попробуйте испечь хлеб на закваске. Для приготовления закваски нужно смешать муку с водой. Регулярно добавляйте свежие порции муки и воды, и при некотором везении у вас получится очень ароматное дрожжевое тесто, которое хорошо поднимется. Этот вариант более хлопотный, но очень интересный – стоит только увлечься домашним хлебом, и вы неминуемо придете к закваске. За годы попыток у меня бывало всякое – не раз закваска оказывалась слишком слабой, и тесто не поднималось. Или тесто выходило слишком кислым, как будто я переборщила с порошковым витамином С. В книге *Tartine Bread* Чед Робертсон на более чем 26 страницах делится секретом приготовления хлеба на закваске, который получается чрезвычайно ароматным и некислым – именно таким, каким он, пожалуй, и должен быть. Кустарные варианты закваски, встречающиеся в модных пекарнях, иной раз бывают чрезмерно кислыми – как ваш вечно угрюмый ворчун-приятель.

БУЛОЧКИ

Небольшое изменение в составе теста позволит нам перейти от дрожжевого хлеба к булочкам – сладким с изюмом, продолговатым булочкам для хот-догов и круглым для бургеров. Для этой мягкой, воздушной выпечки требуется чуть более сдобное тесто: следует часть или всю воду в рецепте заменить молоком, добавить яйцо, немного сливочного масла и сахара. В сладкие булочки добавьте горсть сухофруктов и немного пряностей. Дополнительное яйцо, скорее всего, сделает тесто довольно вязким – вам понадобится специальная насадка, если вы замешиваете его миксером, или хотя бы резиновые перчатки, если вы делаете это вручную.

БРИОШЬ

В книге *The Art of French Baking* Жинет Матьё приводит рецепт «бриоши для бедных», который при ближайшем рассмотрении лишь ненамного отличается от нашего базового рецепта булочек. На самом деле тесто для бриошей – не что иное, как тесто для булочек со значительно увеличенной долей яиц и сливочного масла. Несложно догадаться, что из-за дополнительных яиц и масла обычные связующие вещества – молоко или вода – оказываются в избытке. Тем не менее пропорции совпадают с нашим базовым рецептом дрожжевого хлеба. Для бриошей потребуется 5 яиц. Крупное яйцо составляет примерно 50 мл,

таким образом, 5 яиц – это около 250 мл яичной массы. Добавив к этому 50 мл воды или молока, необходимых для активации дрожжей, мы получим то же стандартное соотношение: 300 мл жидкости на 500 г муки. В результате выйдет пластичное тесто, в которое требуется вмесить еще и масло. Стандартная его пропорция – от массы муки, как для песочной выпечки (по сути, это тесто действительно можно использовать так же, как песочное: раскатать из него основу для тарта или обернуть им колбаски, чтобы получились сытные булочки). Итак, к тесту из 500 г муки необходимо подмешать целую 250-граммовую пачку масла. Поэтому в большинстве кулинарных книг рекомендуется готовить такое тесто в планетарном миксере, или в ручном электрическом миксере с насадкой для теста, или в кухонном комбайне. Закатайте рукава, включите приятную музыку и принимайтесь за дело – пока тесто и масло не станут единым целым. Даже если ощущения не принесут удовольствия, возможно, вас утешит тот факт, что кожа рук несколько дней будет оставаться мягкой. Каждый любитель домашней выпечки знает, что сливочное масло препятствует избыточному набуханию клейковины в муке – это бывает нам на руку при замешивании песочного теста, но совсем ни к чему при подготовке хлебного. Более того, и масло, и яйца плохо сочетаются с дрожжами. Именно поэтому бриошь можно назвать наиболее сложным вариантом выпечки. Чаще всего проблема в том, что тесто не поднимается или поднимается не так сильно, как вам хотелось бы (хотя щедрое добавление яйца всё же создаст эффект разрыхления). Придется проявить терпение: вполне вероятно, что выпечка бриошей займет втрое больше времени, чем вы ожидали. Кроме того, большое количество яичного белка может привести к тому, что бриоши получатся пересушенными. Чтобы избежать этого, некоторые пекари заменяют один-два белка желтками. Но даже в этом случае домашние бриоши хранятся гораздо меньше, чем выпечка из супермаркета. Поэтому заранее подготовьте место в морозилке для бриошей, которые не будут съедены в течение 48 часов, или используйте остатки в качестве *pain perdu* («французского тоста») либо для хлебного пудинга. Можно также нарезать их ломтиками, подсушить, сбрызнуть сиропом и подать со сливками. А если взять ромовый сироп, то получится нечто вроде ромовой бабы.

РОМОВАЯ БАБА И САВАРЕН

Следующий базовый рецепт в этом разделе – ромовые бабы и саварены. Если вы откусите кусочек заготовки, прежде чем заливать ее сиропом, то почувствуете, что выпечка получается

довольно сухой. Неудивительно, ведь ей предстоит быть напитанной ромом до такой степени, чтобы вышло нечто среднее между послеобеденным дижестивом и десертом. Из книги Елены Молоховец мы узнаем, что традиционно тесту для ромовой бабы давали подняться три раза. Большинство современных рецептов рекомендуют делать это дважды, а рецепт, приведенный в нашей книге, – всего один раз. Порой даже заменяют дрожжи пекарским порошком, как, например, в варианте из книги *The Art of French Baking*. В нашем базовом рецепте тесто получается скорее влажным – вместо того чтобы заменять большую часть воды или молока яйцом, как в бриоши, я добавляю и то, и другое: 150 мл молока и 3 яйца на 250 г муки. В итоге получается нечто вроде густой болтушки.

По словам кулинарного историка Ричарда Фосса, французы поначалу пропитывали бабы бренди и лишь с 1835 года стали использовать ром. Поистине общеевропейскую популярность этой выпечке принесло изобретение формы в виде кольца в 1844 году. Ален Дюкасс, напротив, предпочитает десерт классической формы, похожий на крепенький белый гриб под небольшой шляпкой, который подает на блестящем серебряном блюде. Официант разрезает выпечку по вертикали от шляпки до ножки и предлагает на выбор шесть видов рома премиального класса, давая комментарии по вкусовым особенностям каждого из них. После того как гости сделают свой выбор, блюдо украшается кремом шантильи.

В отличие от чистого рома, который использует Дюкасс, в большинстве рецептов применяется (куда более бюджетный) сахарный сироп с добавлением рома. Елена Молоховец утверждает, что он должен быть «сладким, но водянистым». Я не особый сторонник такого варианта: классическая ромовая баба слишком похожа на размокший кекс, забытый под дождем. Мне больше нравится насыщенная сладость индийского десерта гулаб джамун или пахлавы, приторная и тягучая, как любовный роман. Поэтому мой ромовый сироп состоит из сахара и воды в соотношении 3:2, а не 1:1, как это обычно принято. Многие рецепты рекомендуют прокипятить ром с сахарным сиропом. Однако это не лучшая идея – разве что вы планируете в ближайшее время сесть за руль или собственноручно оперировать субдуральную гематому. Дело в том, что при кипении из рома испаряются ароматические молекулы, и благородный напиток приобретает дешевый привкус, напоминающий выветрившуюся ванильную эссенцию. Если вы хотите уменьшить содержание алкоголя в сиропе, лучше добавьте немного чистого рома к сахарному сиропу, приправленному стручком ванили. Ром также

можно заменить ликером – большинство из них вполовину менее крепкие. В случае если вы планируете украсить десерт сливками, отличными вариантами пропитки будут шоколадный ликер или Калуа. Если в составе есть фрукты, попробуйте взять Амаретто. Идеи по сочетанию вкусов и ароматов можно почерпнуть в сборнике рецептов коктейлей, например *Death & Co*, а для безалкогольных вариантов – в разделе «Вкусы и вариации» **тут**. Некоторые рецепты рекомендуют подмешивать различные добавки непосредственно в тесто. Так, в России ромовые бабы часто сдабривают лимонной цедрой или миндалем. Популярен также вымоченный в роме или вишневой водке изюм, который иногда дополняют тертой цедрой и цукатами, как в миниатюрном пироге панеттоне. Разумеется, любые добавки должны гармонировать со вкусом сиропа, и наоборот. Как вы уже, наверное, заметили, рецепты этого комплекса становятся всё более «влажными»: мы начали с теста для пресного хлеба, которое получается настолько сухим, что его можно очень тонко раскатать, перешли к дрожжевому для хлеба и вязкому для булочек, затем – к маслянистому для бриоши и напитанному для ромовой бабы. Как правило, тесто получается всё более сдобным. В основе рецептов – всё то же базовое соотношение 300 мл жидкости и 500 г муки, которое достаточно легко запомнить. Так что даже если ваш паркет не был испорчен, доставайте подходящую миску, замешивайте в ней тесто и приступайте к выпечке. В награду вы получите не только вкусную булку, но и возможность поделиться ею с близкими. Ведь свежий домашний хлеб – непреодолимое искушение для каждого, кроме разве что самых стойких адептов низкоуглеводной диеты.

Лепешки и крекеры

Этот универсальный базовый рецепт можно использовать для приготовления всех видов лепешек, включая чапати и тортильи. Стоит попробовать, и вы поймете, почему индийцы и мексиканцы настолько привязаны к собственной выпечке. Но, конечно, нет необходимости ограничивать себя их национальными блюдами – лепешки замечательно сочетаются и с густыми супами, и с тушеными бобами, а также подходят для приготовления сэндвичей в стиле кесадильи. Из этого же теста можно приготовить лапшу (см. рецепт из гречневой муки **тут**) или испечь крекеры.

Для 8 лепешек диаметром приблизительно 17 см или 16 крекеров диаметром приблизительно 9 см вам понадобится:

ИНГРЕДИЕНТЫ
250 г муки **A B**
1 ч. л. соли
150 мл теплой воды **C D**
1–2 ст. л. жира – по желанию

1 Просейте в миску горкой муку и соль, сделайте углубление в центре и влейте в него теплую воду. Ложкой или руками замесите тесто. При необходимости добавьте немного муки или воды – тесто должно получиться мягким и не слишком липким. Чтобы тесто вышло достаточно плотным и вязким, вода должна быть теплой. Сделать его более сдобным и эластичным можно, добавив к воде 1–2 ст. л. растительного или растопленного сливочного масла либо смальца. Или разотрите охлажденное сливочное масло с мукой до однородности, затем влейте воду.

2 Месите тесто 1–2 минуты, до мягкости.

3 Накройте тесто чистым кухонным полотенцем и оставьте на 30 минут. Если вы собираетесь готовить крекеры, заверните тесто в фольгу и уберите в холодильник на 30 минут, чтобы оно стало более плотным – так его можно будет раскатывать и вырезать печенье разной формы.

ЛЕПЕШКИ

Разделите тесто на 8 равных порций и скатайте шарики. Скалкой раскатайте каждый шарик в круг толщиной 2–3 мм. Подрумяньте лепешки с одной стороны на горячей сухой сковороде или сковороде-гриль с плоской поверхностью, затем переверните и подрумяньте с другой стороны. Укутайте готовые

лепешки, чтобы они не остыли, пока вы занимаетесь следующими.

При раскатывании лепешек некоторые кулинары посыпают рабочую поверхность мукой, но в этом случае тесто может получиться суховатым. Лучше слегка смазать поверхность растительным маслом. Повращайте получившиеся кружки, как рулевое колесо, и пару раз переверните. Оставшееся тесто накройте, чтобы предотвратить его высыхание. Готовые лепешки, пока они еще горячие, можно смазать небольшим количеством топленого масла или гхи и слегка посыпать солью. Вкуснее всего такие лепешки сразу после выпекания. Неиспользованное тесто может храниться в холодильнике несколько дней.

КРЕКЕРЫ

Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 2–3 мм и разрежьте на отдельные кусочки при помощи обычного кухонного ножа, ножа для пиццы или формы для печенья. Выложите заготовки на смазанный маслом противень и наколите вилкой, специальным роликом для теста или шпажкой. Выпекайте при 200 °C в течение 8–10 минут до золотистого цвета. Остудите на подставке для выпечки и храните в герметично укупоренной банке.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для лепешек чапати возьмите цельнозерновую муку или атту. Обратите внимание, что для получения хорошего мягкого теста к цельнозерновой муке нужно добавить чуть больше жидкости; начните со 150 мл, при необходимости подлейте еще. Для южноафриканской лепешки роти или индийской лучи берите пшеничную муку. Лепешки пури, которые также делаются из пшеничной муки, обжаривайте по одной в большом количестве масла. Тесто вздувается, поэтому его надо будет погружать обратно в масло при помощи щипцов.

B Такое тесто отлично сочетается с различными добавками, например тертой морковью или рубленой зеленью.

C Вместо воды можно использовать подогретый сок. К примеру, морковный сок придаст тесту нежный аромат и яркий оттенок. Не забудьте, что раскатывать тесто лучше на слегка смазанной растительным маслом, а не посыпанной мукой поверхности.

D Можно использовать и холодную воду, но тогда ее понадобится больше.

Ячмень

Как же, должно быть, средневековые английские крестьяне ненавидели свой грубый ячменный хлеб, тем более в сочетании с бобами. Одетые в лохмотья бедняки, с тяжестью в желудке укладывавшиеся на жесткие постели, мечтали о мягких пшеничных ломтях. Ах, если бы они могли попробовать хоть кусочек воздушного белого хлеба, мякиш которого так легко скатать в вязкий, похожий на мастику шарик! Как только пшеница адаптировалась к суровому климату и год от года стала давать всё лучший урожай, ячмень практически вышел из употребления. Впрочем, кое-где он всё же остался одной из немногих жизнеспособных культур – например, в некоторых частях Скандинавии. Так, в Норвегии ячменные лепешки традиционно пекут на крещение ребенка, причем кусок лепешки бережно хранят в семье вплоть до церемонии крещения будущих внуков этого ребенка. Сейчас ячмень снова набирает популярность – по тем же причинам, по которым некогда был отвергнут: из-за его насыщенного вкуса и отсутствия глютена вкупе с обнаруженным гораздо позже преимуществом, таким как невысокий гликемический индекс.

Лепешки можно печь из одной лишь ячменной муки, но если заменить ее на четверть пшеничной мукой, тесто будет легче раскатываться, а готовая выпечка получится более мягкой. Ячменная мука поглощает больше теплой воды по сравнению с пшеничной. Начните со 150 мл и добавляйте понемногу, пока не получится мягкое тесто.

Гречневая мука

Базовый рецепт лепешек можно использовать также для приготовления лапши – включая японскую *ни-хати соба*. «Ни-хати» переводится как «две восьмерки» – пару веков назад миска такой лапши стоила 16 мон (принятая в Японии денежная единица до введения йены в 1870 году). Кроме того, цифры 2 и 8 соответствуют соотношению пшеничной и гречневой муки. Настоящая лапша соба делается из 100-процентной гречневой муки, но неопытным кулинарам сложно раскатать такое тесто и нарезать из него лапшу, которая не развалится при варке. Глютен же, содержащийся в пшеничной муке, делает тесто для *ни-хати* более вязким. Чтобы усилить действие глютена, я добавляю горячую воду, которой нет в оригинальном рецепте. Возьмите 200 г гречневой муки, 50 г пшеничной муки (по возможности из твердых сортов пшеницы) и 150 мл горячей воды. Замесите тесто так же, как вы делали для лепешек. Почувствуйте, как с добавлением жидкости усиливается гречишный аромат – суховатый, ореховый, с оттенком, напоминающим опару. Вымешивайте тесто в течение 10 минут, затем раскатайте как можно тоньше в прямоугольный пласт. Равномерно посыпьте его тонким слоем гречневой муки, затем заверните к центру короткие края, так чтобы они соприкасались. Снова посыпьте мукой и сложите. Нарежьте тесто лапшой шириной 2–3 мм. Сразу же отварите в кипящей подсоленной воде, зеленом чае или бульоне в течение 1–2 минут. Готовую лапшу приправьте небольшим количеством соевого соуса, кунжутным маслом и тонко нарезанным зеленым луком.

Можно также использовать ее в любом рецепте, где требуется свежая соба или (по мнению Сидзуо Цудзи) удон. Вы можете сделать лапшу и из одной только пшеничной муки, но в этом случае для посыпки пластов используйте семолину[2] или кукурузную муку.

Уголь

В статье, опубликованной в 1862 году в журнале *British Medical Journal*, доктор медицины Томас Скиннер писал об угле как о «самом недооцененном лекарстве» из-за невозможности его назначать. По его словам, единственным доступным способом были угольные печенья – если только пациенты соглашались съесть больше одного кусочка. Вскоре пекарь с Вигмор-стрит Дж. Л. Брагг продемонстрировал решение этой проблемы – крекеры с добавлением мелко молотого угля. И по сей день компания под названием JL Bragg создает продукты с активированным углем, изготавливаемым из кокосовой скорлупы.

Активированный уголь остается главным лекарством для пациентов, поступающих в отделение скорой помощи с отравлением – особенно неизвестной или смешанной природы. Принимаемый обычно в виде суспензии, он абсорбирует токсины и вызывает рвотный рефлекс у большинства пациентов. Не стоит забывать об этом, приобретая непастеризованный камамбер кустарного производства. Попробуйте испечь собственное угольное печенье (если только вас не смущает тот факт, что ваша кухня будет напоминать площадку для занятий абстрактной живописью грифельными красками). Перетрите с мукой и солью 2 ст. л. сливочного масла (шаг **1**), затем добавьте 4 ст. л. мелко молотого активированного угля (доступен по ссылке www.charcoal.uk.com), после чего влейте жидкость и переходите к шагу **2** из рецепта крекеров.

Нут, шпинат и калинджи

Мисси роти – бездрожжевая лепешка, популярная в Раджастхане и Пенджабе. Ее пекут из нута и цельнозерновой муки, обычно с добавлением какой-нибудь ароматной зелени – шпината, кинзы, зеленого лука или их сочетания. Кисловатый или острый привкус лепешкам могут придать зерна граната или семена ажгона (распространенной в Индии и Пакистане ароматной пряности, напоминающей тимьян). На индийских упаковках с семенами ажгона иногда можно увидеть надпись «любисток», но будьте готовы к тому, что вкусом они напоминают тимьян с нотками аниса и орегано, а не сельдерей, как европейский любисток.

Я пеку лепешки *мисси роти* со шпинатом и семенами калинджи. Готовые лепешки получаются такими волокнистыми, как будто их соткали, а не замесили из теста. Возьмите нутовую и цельнозерновую муку в соотношении 50:50, добавьте соль, две горсти замороженного измельченного шпината (предварительно размороженного и отжатого) и 1 ч. л. семян калинджи. Замесите тесто, добавив теплую воду, как указано в рецепте лепешек, но в меньшем количестве – часть жидкости выделит шпинат. Пеките лепешки на разогретой сковороде с антипригарным покрытием (или *таве*), несколько раз перевернув и 1–2 раза смазав маслом гхи или сливочным. Готовые лепешки снова смажьте маслом и слегка посыпьте морской солью, чтобы подчеркнуть вкус. *Мисси роти* лучше есть горячими. Я люблю дополнять их качественным домашним сыром и маринованным лаймом.

Китайские блинчики

Самостоятельно готовить хрустящую утку с китайскими блинчиками – довольно эксцентричное занятие, всё равно что собственноручно собирать автомобиль. Если всё же вы хотите воссоздать у себя дома атмосферу настоящего китайского заведения, постарайтесь приготовить как минимум на один блинчик меньше, чем нужно каждому гостю, чтобы насытиться. Джеймс Мартин предлагает рецепт более влажного, чем обычно, теста, с использованием горячей, а не просто теплой воды: 225 г муки из твердых сортов пшеницы на 175 мл кипятка. Оставлять тесто для набухания не нужно, просто разделите его на 16 шариков одинакового размера и раскатайте в максимально тонкие кружки. Жарьте так же, как обычные лепешки, и подавайте теплыми в китайской бамбуковой пароварке.

Корица

Когда я лакомилась жареными ломтиками баклажана в небольшой закусочной Morito, то обнаружила кусок лепешки, маскирующийся под салфетку на самом дне хлебной корзины. Я завернула в него несколько ломтиков баклажана и попробовала. У лепешки был отчетливый привкус корицы. Мы немедленно позвали официантку и заказали еще одну хлебную корзину: требовалась срочная экспертная оценка. Нам не терпелось проверить, как коричная лепешка сочетается с фрикадельками из вяленой трески, соусом харисса и пикантным овечьим сыром с медом. Теплый аромат приправы уютно, как дымок осеннего костра, окутал треску *бакальяу* и сыр. Если вы тоже хотите попробовать нечто подобное, воспользуйтесь нашей «отправной точкой» для приготовления теста из цельно-зерновой и пшеничной муки. Готовые лепешки смажьте небольшим количеством сливочного масла и посыпьте корицей. Сколько нужно корицы? Столько, чтобы доносился лишь негромкий шепот пряностей. Если в воздухе становятся отчетливо слышны рождественские мотивы, вы определенно переборщили.

Кокос

Пол роти – очень популярная на Шри-Ланке лепешка, которую выпекают из смеси тертого кокоса и пшеничной муки. Попытки натереть кокос наряду с выдавливанием сока из маракуйи можно расценивать как кулинарный сизифов труд. Облегчите себе жизнь при помощи кухонного комбайна либо купите пакетик замороженного тертого кокоса в ближайшем

индийском или тайском супермаркете. Остается лишь пара пустяков – и у вас получится пластичное гладкое тесто, очень удобное для раскатывания. Чтобы приготовить пикантный вариант *пол роти*, можно добавить в тесто нарезанный репчатый лук, измельченные листики карри, свежий или сушеный чили. Такие лепешки обычно подают к карри или на завтрак с острой закуской *луну мирис* из репчатого лука, кусочков рыбы и чили. Обычные пол роти едят со сливочным маслом и джемом или патокой *китул* – уваренным соком винной пальмы *(Caryota urens)*, напоминающим кленовый сироп. Смешайте 125 г муки, 125 г тертого кокоса, ½ ч. л. соли, 60–75 мл теплой воды или кокосового молока и действуйте согласно рецепту лепешек (чтобы замесить тесто, потребуется меньше жидкости, так как кокос содержит влагу).

Кукуруза

Ложка муки маса харина – и я понимаю, почему в Мексике, в отличие от многих других стран, кукуруза так и не была полностью вытеснена пшеницей. Свежевыпеченная кукурузная тортилья отличается сладким вкусом и упругой текстурой, благодаря которым ваши тостада или энчилада становятся верхом совершенства. Покупные же тортильи отчетливо отдают картоном. Кукурузная мука требует больше жидкости, чем пшеничная: 350 мл теплой воды на 250 г маса харины. Замесите тесто и раскатайте лепешки согласно базовому рецепту, затем выпекайте каждую на среднем огне в течение примерно 15 секунд с одной стороны. Переверните лепешку и пеките еще 30–45 секунд, пока она не покроется золотисто-коричневыми пятнышками. Снова переверните и выпекайте с обратной стороны до нужного оттенка: если нагрев будет слишком слабым, тортилья высохнет; на слишком сильном огне она вспучится. Выложите готовые тортильи в корзину, заверните в чистое кухонное полотенце и дайте им отдохнуть 10 минут.

Маца

Во время Пасхального ритуала Седер мацу называют «хлебом бедности». Чтобы приготовить мацу, обратитесь к нашему базовому рецепту, используя белую пшеничную муку. Выполните шаг **1**, но прежде чем добавлять воду, влейте 3 ст. л. оливкового масла и только после этого подмешивайте столько теплой воды, чтобы тесто получилось мягким, но не слишком липким. Дайте

тесту отдохнуть, если только вы не готовите мацу непосредственно к Пасхе (в этом случае во избежание ферментации требуется, чтобы с начала замешивания теста до момента выпекания прошло не более 18 минут). Разделите тесто на 12 одинаковых кусочков и раскатайте каждый в тонкую, полупрозрачную лепешку. Посыпьте их солью, наколите вилкой или специальным роликом и выпекайте на сухом противне в предварительно разогретой до 240 °C духовке приблизительно 3 минуты; переверните и выпекайте еще 1–2 минуты. Готовую мацу выложите остывать на подставку для выпечки, пока занимаетесь следующей порцией.

Пшено

Американский журналист и писатель Вэйверли Рут относился к пшену с пренебрежением: он считал его примитивной едой для примитивных культур. Хотя просо, из которого получают пшено, принадлежит к числу самых жизнестойких злаков, при первой же возможности римляне сменили его на ячмень. Справочник *The Oxford Companion to Food* отмечает, что вкус пшена может варьироваться «от вполне аппетитного до горького и неприятного». В Индии из особого сорта зерна под названием пальчатое просо, или *дагусса*, делают лепешки роти. Следуйте базовому рецепту лепешек, но имейте в виду, что для замешивания теста вам может понадобиться немного больше воды, чем указано. Дагусса имеет специфический запах – пыльный разнородный душок, наводящий на мысль об отделе пряностей в индийской бакалейной лавке. Раскатанный в лепешку и помещенный на сковороду кусок серо-розового теста отчетливо напоминает язык Игги Попа на снимке 1972 года.

Овсяные лепешки

Выложите на овсяной лепешке рожицу с раскосыми глазками из мягкого сыра и кривоватым язычком из ветчины – и всё равно результат выйдет более чем серьезным. Даже внешне овсяные лепешки напоминают монашескую власяницу. Они очень просты в приготовлении, особенно если вы уже усвоили стандартные пропорции: 250 г злаков (в данном случае овес), 150 мл горячей воды (смешанной с 1–2 ст. л. жира) и 1 ч. л. соли. Используйте овсяные хлопья среднего размера или смесь 70 % средних хлопьев с 30 % крупных или мелких, если вам хочется более выраженной фактуры. Теплое и тяжеловатое тесто, похожее на

зимний корм для лошадей, замешивается за 2 минуты. Когда тесто будет готово, дайте ему постоять несколько минут, чтобы овсяные хлопья набухли и стали более пластичными, затем раскатайте, разрежьте на порции и выпекайте так же, как крекеры. Можно замесить побольше теста, разделить его на части и попробовать разные вкусовые сочетания: например, добавить цельные зерна тмина или зиры и подавать с пахучим сыром или приправить смесью цедры и горчицы, прекрасно сочетающейся с чеддером.

Маркус Вэрэйнг печет овсяные лепешки с тыквенными семечками и тимьяном и подает их с камамбером или козьим сыром.

Картофельная паратха

Удвоенная порция углеводов для диетолога – сочетание столь же ужасающее, как джинсовая двойка для гуру в мире моды. К числу таких блюд относятся английский сэндвич с картофелем фри, испанская *бокадильо де тортилья* (сэндвич с картофелем и омлетом) или индийская картофельная паратха, хотя последняя имеет некоторое преимущество благодаря присутствию в ее составе цельнозерновой муки. Основой картофельной паратхи служит чапати (как отмечено в пункте **А** в разделе «Отступления»), но на каждую раскатанную лепешку выкладывают 1 ст. л. картофельного карри. Затем края теста собирают в центре поверх карри и снова раскатывают лепешки так, чтобы не порвать их. После этого паратху выкладывают на сковороду-гриль и выпекают, как обычные лепешки. Некоторые повара выкладывают карри на одну лепешку роти и накрывают другой – в этом случае начинки помещается гораздо больше. Для приготовления картофельного карри нагрейте на сковороде немного растительного масла, всыпьте 1 ч. л. семян тмина. Когда семена достаточно разогреются и начнут лопаться, положите мелко нарезанную половину луковицы. После того как лук слегка размягчится, добавьте измельченный зеленый чили по вкусу. Всыпьте 2 ч. л. приправы гарам масала, перемешайте. Сразу же добавьте 250 г картофельного пюре, снова хорошенько перемешайте. Попробуйте блюдо, при необходимости посолите, затем добавьте по желанию ¼ ч. л. приправы амчур (если вам не хватает кислинки) или немного измельченного кориандра.

Альтернативой картофельной начинке нередко служат кима (пряное жаркое из ягненка с горохом), густой суп-пюре дал или овощное карри.

Пупусас с жареной фасолью

Жители Сальвадора и Гондураса готовят собственную усовершенствованную версию тортильи под названием *пупусас*. Разделите тесто для тортильи (**тут**) на порции размером с мячик для гольфа. Большим пальцем сделайте в каждом шарике углубление, достаточное для того, чтобы вложить в него 1 ст. л. жареной фасоли. Наполнив углубление, аккуратно растяните тесто по краям и покройте им начинку. Раскатайте (или прижмите) каждый шарик так, чтобы получилась лепешка толщиной приблизительно 5 мм. Чтобы начинка не выдавливалась наружу, тесто должно быть не слишком сухим. Жарьте пупусас на плоской сковороде-гриль на среднем огне по 1–2 минуты с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. У вас должно выйти нечто вроде кесадильи, но с завернутыми краями. Почувствуйте, как сладость теста подчеркивается соленым, тминным привкусом фасоли. В качестве начинки можно также использовать тертый сыр или *чичаррон* (сочные свиные шкварки).

Кроме того, неплохим вариантом будет смесь бобов, сыра и шкварок. Вместе с пупусас обычно подают острую закуску из квашеных овощей *крудите* – из капусты, моркови, лука и чили.

Лепешки и крекеры → Другие варианты

СУП С ТОРТИЛЬЯМИ

КЕСАДИЛЬЯ

МАЦЕБРАЙ

Предварительно разорванная на кусочки и замоченная маца, смешанная с взбитыми яйцами и обжаренная на масле (одни добавляют к ней лук, другие — яблоки). Можно подавать с сиропом.

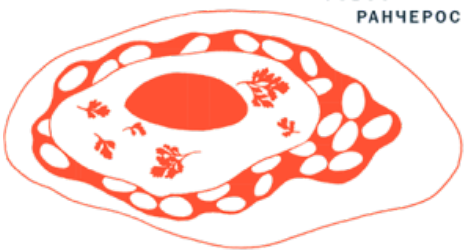
КАЧОРИ

Согласно базовому рецепту замесите тесто из белой пшеничной муки. Раскатайте лепешки, выложите на каждую густой пряный дал, соберите края в центре, формуя мешочек, сплющите и обжарьте во фритюре.

КАРМАШКИ ТАКО

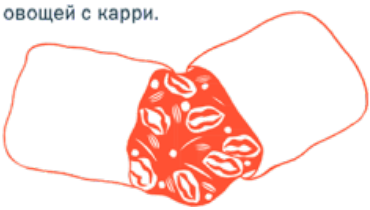
Смажьте свежеприготовленные тако растительным маслом, повесьте на прутья решетки в духовке и выпекайте 8–10 минут при 200 °C.

УЭВОС РАНЧЕРОС



КАРРИ РОТИ

Горячая лепешка роти с начинкой из козлятины, курицы, рыбы или овощей с карри.



ФАТТУШ

Кусочки лепешки с огурцом, зеленым луком, помидором, латуком, мятой и петрушкой, заправленные оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и сумахом.

Хлеб из пресного теста, сконы и коблер

Небольшое отступление от базового рецепта лепешек и крекеров: если взять те же 250 г муки на 150 мл жидкости (в данном случае холодной), но добавить химический разрыхлитель, из теста можно сформовать буханку наподобие ирландского содового хлеба. Из того же теста, но слегка сдобренного сливочным маслом, можно приготовить сконы, а в сочетании с фруктами или бульоном – коблер. В слегка измененном виде этот рецепт подходит для «устричных» крекеров, которые традиционно подаются к супу чаудер (**тут**).

Для приготовления 6 сконов, 1 небольшого круглого хлеба или коблера диаметром 23 см вам понадобится:

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г пшеничной муки **A B**

½ ч. л. пищевой соды **C D**

½ ч. л. соли

25 г сливочного масла для приготовления сконов или коблера – для хлеба из пресного теста по желанию **E**

1–3 ч. л. сахара для приготовления сконов или сладкого коблера – для хлеба из пресного теста по желанию

150–200 мл молочной сыворотки **F G H I J**

1 Просейте в миску муку с добавлением пищевой соды и соли. Хорошенько перемешайте.

2 Перетрите с мукой сливочное масло (если вы его используете) до однородности. Подмешайте сахар (если используете). Сделайте в центре углубление и влейте пахту. Замесите тесто с помощью ложки или просто руками. При необходимости добавляйте муки или воды, чтобы тесто получилось мягким, но не слишком вязким. С другой стороны, некоторые повара предпочитают делать тесто для коблера более вязким, чтобы перед выпеканием выкладывать его ложкой поверх фруктов или бульона.

3 Обмакните ладони в муку, затем переложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную мукой. Аккуратно сжимая (а не вымешивая) тесто, сформуйте из него цельный комок.

ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Придайте тесту форму невысокого купола, сразу переложите его на смазанный маслом противень, наколите коктейльной

шпажкой, сделайте сверху глубокий широкий крестообразный надрез и выпекайте при 200 °C в течение 25–30 минут. Проткните изделие шпажкой – если на нее не налипнет тесто, хлеб готов. Переложите его на подставку для выпечки и дайте немного остыть перед подачей.

Такой хлеб необходимо съесть в течение двух дней.

СКОНЫ

Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см и нарежьте квадратами, треугольниками или кругами. Переложите сконы на слегка смазанный маслом противень, смажьте яйцом или желтком (чтобы корочка получилась блестящей) либо посыпьте мукой (поверхность останется матовой). Выпекайте при температуре не более 200 °C в течение 15 минут, проверяя, чтобы сконы не подгорели.

Рационально будет разрезать тесто на небольшие квадраты или треугольники – так вы сможете использовать весь пласт без остатка. Некоторые повара раскатывают тесто в круглый пласт и разрезают его на клинья. Если вы придерживаетесь другой традиции, вырежьте из раскатанного теста круги диаметром 6 см. В этом случае обрезки придется собрать в комок и вновь раскатать. Держите нож для теста строго вертикально. Не наклоняйте его, иначе сконы плохо поднимутся.

КОБЛЕР

Если вы собираетесь выкладывать тесто ложкой поверх начинки, следуйте указаниям шагов 1 и 2. В противном случае выполните все три шага, затем раскатайте тесто в пласт толщиной 1,5 см. Вырежьте кружки диаметром около 5 см и выложите их поверх начинки.

Верхний слой коблера выпекают 30–45 минут при 160–180 °C. Если начинка готовится дольше, выкладывайте тесто ближе к концу ее приготовления.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Желательно, чтобы как минимум половина общего объема муки для хлеба из пресного теста была цельнозерновой. Можно использовать сильную муку, но лучше всё же обычная. Отличный хлеб получается из атты (мелко смолотой цельнозерновой муки для чапати), но такой вариант выходит менее фактурным, чем традиционный ирландский хлеб.

B Часть пшеничной муки можно заменить мукой из безглютеновых злаков, но не более чем на 50 %. Нередко в муку для такого хлеба добавляют около 50 г овсяных хлопьев, но тогда

вам, возможно, придется несколько увеличить количество пахты.

C Если вам нравится привкус соды, добавьте ¾ ч. л. пищевой соды.

D Вместо ½ ч. л. пищевой соды можно взять 2 ч. л. пекарского порошка. В этом случае вам не понадобится кисловатая пахта – замените ее обычным молоком.

E Джеймс Виллас, автор книги, целиком посвященной сконам (или бисквитам, как их называют в Америке), утверждает, что сливочное масло можно заменить жирными сливками.

F Если 200 мл пахты будет недостаточно, смело можете дополнить недостающий объем молоком или водой.

G Пахту можно заменить смесью молока с лимонным соком.

В мерный стаканчик налейте 1 ст. л. сока, долейте молоком до 150 мл и оставьте на 10 минут, чтобы оно свернулось. Или взбейте 150 мл молока с 1 ч. л. винного камня и точно так же оставьте на 10–15 минут для чудесного превращения.

H Вместо пахты можно добавить в тесто натуральный йогурт, разбавленный водой.

I Некоторые кулинары предпочитают замешивать тесто для пресного хлеба на воде с уксусом (150 мл воды на 2 ч. л. уксуса) вместо пахты. Получается неплохо, хотя текстура такого хлеба грубее.

J В некоторых рецептах хлеба из пресного теста рекомендуется добавлять яйцо, смешанное венчиком с пахтой. Готовая буханка получится пышнее, чем в варианте без яйца, мякиш будет менее плотным, а корочка – более упругой.

Хлеб из пресного теста, сконы и коблер → Вкусы и вариации

Анчоусы и тимьян

Датируемый серединой XIX века рецепт коблера, о котором идет речь в книге Марка Маквильямса *The Story Behind the Dish*, рекомендовал сделать из теста бортики, выстелив ими стенки формы для пирога, затем выложить в форму начинку и накрыть ее пластом теста. Готовый коблер опрокидывали на блюдо, и в результате получался плотный, по-домашнему уютный тарт. Остроумный способ избежать излишней влажности нижней части пирога (популярный предмет шуток в кулинарном шоу The Great British Bake Off). В наши дни для приготовления коблера чаще используют тесто для сконов, а не сдобное, и форму для выпечки не выстилают тестом, а просто выкладывают его поверх пряной

мясной начинки или запеченных фруктов. Повар при помощи ложки покрывает начинку порциями довольно жидкого теста, напоминающими клецки. Анчоусы и тимьян – пикантная добавка к начинке из говядины с морковью. Мелко нарежьте 8–10 анчоусов, смешайте их с мукой, добавьте жидкость и 1 ч. л. сушеного или 2 ч. л. свежего измельченного тимьяна. Количество соли сократите до ¼ ч. л.

Сельдерей, репчатый лук и травы

В состав своего авторского, в высшей степени ароматного пресного хлеба Мишель Ру включает сельдерей, репчатый лук и семена сельдерея, пассерованные в сливочном масле и смешанные с мукой с добавлением соды, при этом часть масла он перетирает с мукой. Затем он вливает импровизированную пахту из молока с лимонным соком и замешивает тесто, после чего добавляет большое количество измельченной мяты, петрушки, любистока или листьев сельдерея. Тесто готовят из удвоенного количества ингредиентов, указанных в базовом рецепте, выкладывают в форму для хлеба, рассчитанную на 900 г, и выпекают в течение 40–50 минут. Готовый хлеб обладает изысканным пряным ароматом, удивительным образом напоминающим классический корнуэльский пирог с говядиной и репой.

Шоколадная крошка

Однажды зимним вечером я приготовила противень сконов из смеси кукурузной и пшеничной муки с добавлением темной шоколадной крошки. Как только выпечка достаточно остыла, я присела за кухонный стол и, закрыв глаза, попробовала скон. Вкус показался знакомым, но я никак не могла разобрать, что именно он мне напоминает. И тут меня осенило: да это же те самые тонкие кукурузные кружки с шоколадной крошкой, покрытые шоколадной глазурью и разрезанные на 6 кусочков. В моем детстве они продавались во всех супермаркетах, пока не были вытеснены более изысканными шоколадными десертами типа брауни или капкейков. Следуйте базовому рецепту сконов, заменив половину пшеничной муки кукурузной и добавив столько шоколадной крошки, сколько позволит вам ваша щедрость или экономность. Ориентируйтесь на максимальное количество сахара, указанное в нашем рецепте.

Репчатый лук

По словам ресторатора Стивена Булла, если бы в качестве возмездия за какое-нибудь прегрешение ему пришлось до конца своих дней ограничиться всего одним любимым блюдом, это непременно был бы скон. Булл предлагает вариант теста с сыром и вялеными томатами – по его словам, такие сконы идеально подавать с яичницей и беконом. Мне нравится и его рецепт скона с луком, особенно вариант подачи с яйцом-пашот и луковым соусом, что составит прекрасный вегетарианский бранч, если заменить животный жир растительным. Спассеруйте ½ мелко нарезанной головки репчатого лука в 2 ст. л. свиного или утиного жира до золотистого цвета. Выложите лук в отдельную емкость и на той же сковороде пассеруйте 2 ст. л. мелко нарезанного лука-порея в течение 5 минут. Разотрите 50 г сливочного масла с 225 г пшеничной муки, просеянной с ½ ч. л. пищевой соды и ½ ч. л. соли. Подмешайте к муке репчатый лук, лук-порей и 20 г тертого пармезана. Добавьте около 200 г йогурта и замесите тесто, так чтобы оно получилось вязким, но не жидким. Переложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте несколько секунд, затем раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте кружки диаметром 5 см. Выпекайте на слегка смазанном маслом противне при 200 °C в течение 15 минут. Разрежьте сконы пополам, выложите сверху яйцо-пашот и подавайте с луковым пюре. Для пюре 150 г тонко нарезанного репчатого лука томите до мягкости в накрытом крышкой сотейнике на среднем огне, добавив 25 г сливочного масла и щепотку соли. Смешайте готовый лук со 130 мл горячего молока и жирными сливками (если, по словам Булла, вы достаточно безрассудны).

Пастернак, пармезан и шалфей

Пастернак и пармезан – фирменная комбинация Делии Смит. Ее жаренный в духовке пастернак с пармезаном у многих уже стал неотъемлемой частью рождественского застолья. Кроме того, она предложила рецепт рулета из пастернака и пармезана с начинкой из лука и шалфея, а также хлеба из пресного теста на скорую руку. Последний Делия рекомендует сочетать с томатным супом или с рассольным сыром, яблоками и сельдереем, но мне нравится подавать такой хлеб к горячему завтраку. Накануне вечером натрите на терке пастернак и нарежьте сыр. Наутро останется лишь замесить тесто и поставить его в духовку, прежде чем подавать к столу. Ниже я привожу адаптацию рецепта Делии

Смит к нашему базовому рецепту хлеба из пресного теста. Просейте в миску пшеничную муку с ½ ч. л. соли и 2 ч. л. пекарского порошка. Добавьте 175 г тертого пастернака и перемешайте, так чтобы он равномерно покрылся мукой. Добавьте 50 г пармезана, нарезанного кубиками с ребром 5 мм, и столовую ложку с горкой мелко нарезанного свежего шалфея. Замесите тесто, добавив 75 мл молока и 1 крупное яйцо (вам потребуется меньше жидкости, чем в нашем базовом рецепте, так как тертый пастернак и яйцо содержат влагу). Выпекайте 35–40 минут (приблизительно на 10 минут дольше, чем хлеб без добавок), проверяя готовность шпажкой. Воткните шпажку в центр буханки: если к ней не прилипнет тесто, хлеб готов.

Песто

Соус песто, купленный в супермаркете, имеет травянистую текстуру, которая не особенно сочетается с пастой. Однако он гармонично впишется в тесто для сконов. Добавьте 2 ст. л. песто к нашему базовому рецепту сконов и используйте только 125 мл пахты. Придайте сконам квадратную или треугольную, а не круглую форму, и уже через 20 минут наслаждайтесь горячей выпечкой, разрезанной пополам и намазанной толстым слоем холодного белого сливочного козьего сыра.

Изюм

Слегка подслащенная фруктовая версия ирландского содового хлеба, известная как «Пятнистая собака», станет отличной заменой кексу, если вы стараетесь ограничить потребление сахара. Намажьте ломтик сливочным маслом и, если вы тоскуете по джему, попробуйте выложить сверху пару размятых ягод спелой малины. И содовый хлеб, и сконы хранятся совсем недолго, но даже спустя несколько дней они годятся для того, чтобы приготовить из них тосты. Продлить хранение такой выпечки можно, сдобрив тесто небольшим количеством сахара и жира. Добавьте 1 ст. л. сахара и горсть изюма к мучной смеси, указанной в нашем базовом рецепте. Подмешайте взбитое яйцо, если хотите придать изделиям более нежную кексообразную текстуру. Такую ирландско-американскую выпечку часто ароматизируют тмином: добавьте 1–2 ст. л. его семян вместе с сахаром и изюмом.

Сладкий картофель и пекан

Томас Джефферсон[3] был признанным гурманом. Он первым в Америке вырастил фенхель и знал толк в изысканных бургундских винах. Его рецепт «бисквитов» из батата был позаимствован и адаптирован заведением *The City Tavern*, рестораном исторической реконструкции в Филадельфии, где их пекут каждый день. (В Америке бисквитами называют сконы.) Выпечка получается сдобной, с орехово-фруктовым вкусом и пряными нотками. Если бы для сконов можно было ввести золотой стандарт, такой вариант по праву получил бы пальму первенства. Ниже приведена адаптация этого уже адаптированного рецепта. Перетрите 100 г сливочного масла с 250 г муки, затем подмешайте 100 г светлого коричневого сахара, по ½ ч. л. молотого имбиря, гвоздики и корицы и 1 ст. л. пекарского порошка. Сделайте углубление, выложите в него 250 г остывшего пюре из сладкого картофеля с 125 мл жирных сливок и 4 ст. л. измельченного пекана, перемешайте. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 см и вырежьте круги диаметром 5 см. Уложите лепешки на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга и выпекайте при 180 ˚C в течение 25–30 минут (то есть при чуть более низкой температуре и дольше, чем указано в нашем базовом рецепте сконов).

Патока

Если пиво – это жидкий хлеб, то горьковатый, с солодовым привкусом ирландский хлеб с патокой можно назвать твердым «Гиннессом». Дополните его щедрой порцией молочно-белого взбитого сливочного масла. Следуйте базовому рецепту хлеба из пресного теста, добавив 1 ст. л. сахара на 250 г муки. В шаге **2** добавьте 125 мл пахты (или молочной сыворотки), смешанной с 3 ст. л. патоки.

Йогурт и семена калинджи

Лепешка *наан* – типичный козел отпущения для тех, кто объелся карри. Как часто иной из нас, похлопывая себя по животу после обильного обеда с лепешками *пападам*, оладьями *бхаджи*, закуской *пакора*, конечно же, *да-лом* (из соображений здоровья), курицей с карри *тикка, тхали* и *бхуной*, приговаривает: «Ох, не надо было заказывать наан!». Но как устоять перед характерным ароматом семян калинджи? Вы можете приготовить довольно близкий к оригиналу вариант этого блюда, пользуясь нашим базовым рецептом хлеба из пресного теста – пусть даже

классические лепешки наан обычно дрожжевые. Возьмите смесь подогретого йогурта и молока в соотношении 50:50, 2 ч. л. пекарского порошка (лучше использовать его вместо соды) и ¼ ч. л. семян калинджи на 250 г белой муки. Если время позволяет, замешивайте тесто в течение 5 минут, а затем дайте ему отдохнуть 15 минут при комнатной температуре. Раскатайте тесто в пласт, слегка посыпьте семенами и выпекайте на сковороде или, чтобы получилась поджаристая корочка, на мангале – раскатанное тесто можно выложить прямо на решетку. Переверните. Старайтесь не оставлять сырое тесто близко к жаровне – иначе оно расплывется. Для разновидности лепешек под названием *пешвари наан* смешайте 50 г тертого кокоса или кокосовой стружки, 50 г кишмиша и 50 г лепестков миндаля или фисташек в неоднородную массу и распределите небольшое ее количество между двумя раскатанными кружками теста. Соедините края лепешек, снова раскатайте, стараясь не повредить пласты, и выпекайте.

Семолина

Харша – марокканские лепешки, отдаленно напоминающие английские маффины. Их делают из семолины с добавлением небольшого количества сахара, теплого молока и сливочного масла и пекут на сковороде, как оладьи. В миске смешайте 250 г мелкой семолины, 1–3 ст. л. сахара, ¼ ч. л. соли и ½ ч. л. пекарского порошка. Добавьте 100 г сливочного масла, растопленного в 100 мл молока. Подождите пару минут, пока сухие ингредиенты впитают влагу, и замесите мягкое (и довольно жирное) тесто. Раскатайте пласт толщиной около 5 мм, вырежьте

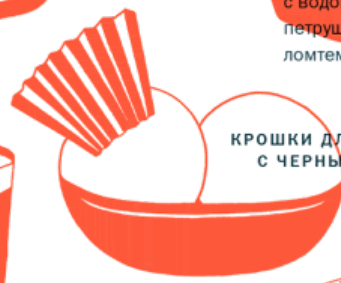
круглые лепешки и выпекайте на сухой сковороде на среднем огне, пока они не подрумянятся с одной стороны. Затем переверните и подрумяньте с другой стороны. Разрежьте лепешки пополам и подавайте горячими, с медом и сливочным сыром. Вместо молока некоторые кулинары используют пахту или крепкий мятный чай. Как-то раз я пробовала добавить свежезаваренный мятный чай, но в готовых лепешках не почувствовала ни малейшего его привкуса.

Хлеб из пресного теста, сконы и коблер → Другие варианты

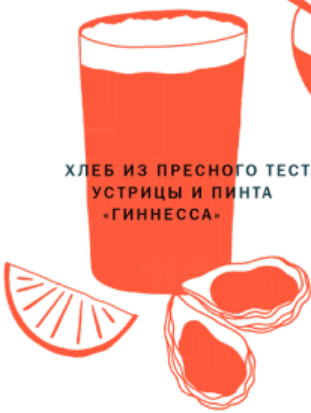
ТОСТ С ТУШЕНОЙ ФАСОЛЬЮ ПО-БОСТОНСКИ

ДУБЛИНСКИЙ КОДДЛ С ХЛЕБОМ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

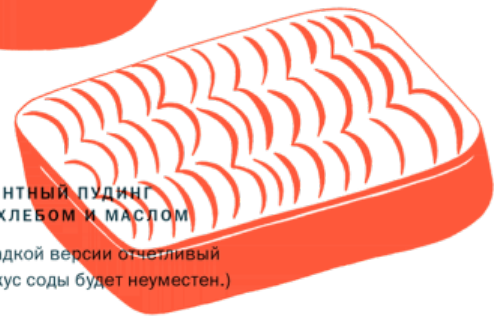
Бекон, сосиски, лук и картофель, тушенные на очень слабом огне с водой или сидром, приправленные петрушкой. Подаются с большим ломтем хлеба из пресного теста.



КРОШКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ



ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА, УСТРИЦЫ И ПИНТА «ГИННЕССА»



ПИКАНТНЫЙ ПУДИНГ С ХЛЕБОМ И МАСЛОМ

(В сладкой версии отчетливый привкус соды будет неуместен.)

СУХАРИКИ

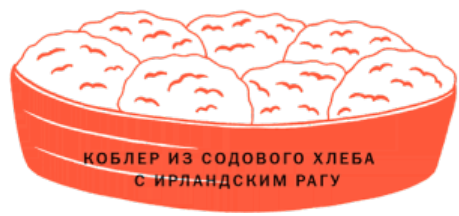
Зачерствевший хлеб нарежьте или разломайте на кусочки, обмакните их в растительное масло и подсушивайте в духовке при 200 °C, пока они не станут хрустящими. Подавайте с супами и салатами.

КРЕКЕРЫ ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

Подсохший пресный хлеб тонко нарежьте, смажьте растительным маслом и выдержите в духовке 10 минут при 200 °C.

ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

...для подачи с копченым лососем или в теплом виде со сливочным маслом и джемом.



КОБЛЕР ИЗ СОДОВОГО ХЛЕБА С ИРЛАНДСКИМ РАГУ

Дрожжевой хлеб

Этот базовый рецепт требует того же соотношения жидкости и муки, что и два предыдущих, но вместо химического разрыхлителя в нем используются дрожжи. Дрожжевое тесто в высшей степени универсально. Из него можно приготовить хлеб, рогалики, основу для пиццы, лепешки, гриссини, бейглы, пирожки и, если добавить немного жира, фокаччу и круассаны. Одного килограмма теста достаточно, чтобы подставка для выпечки буквально ломилась от разнообразных аппетитных мучных изделий. Если вы не ограничены во времени, то воспользуйтесь опарным способом, указанным в пункте **I** раздела «Отступления», – вкус выпечки станет еще более насыщенным.

Для буханки хлеба среднего размера или 12–14 рогаликов **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г муки из твердых сортов пшеницы **B**

2 ч. л. быстродействующих дрожжей **C D**

1 ч. л. соли **E**

1–2 ст. л. сахара – по желанию **F**

1–2 ст. л. сливочного или растительного масла – по желанию **G**

300 мл теплой воды **H**

Молоко или яйцо, чтобы смазывать тесто – по желанию

1 В объемную миску всыпьте муку. Подмешайте дрожжи, соль и (если используете) сахар. Если добавляете жир, тщательно перетрите с мукой 1–2 ст. л. нарезанного кубиками сливочного масла или смешайте пару столовых ложек растительного масла с теплой водой, которая потребуется нам в следующем шаге. Хлеб с добавлением жира хранится дольше. Даже небольшое количество сливочного масла существенно улучшает вкус изделия.

2 В центре мучной смеси сделайте углубление и влейте в него теплую воду. С помощью ложки или просто руками замесите тесто. При необходимости добавьте муки или воды, чтобы тесто получилось мягким, но не липким.

3 Вымешивайте тесто 8–10 минут, до гладкости.

В конце замеса можно добавить измельченные орехи, сухофрукты или цукаты. Некоторые повара делают это на шаге **5**, аккуратно вымешивая тесто, так чтобы добавки распределились равномерно.

4 Переложите тесто в большую миску, слегка смазанную растительным маслом. Накройте чистым кухонным полотенцем

или пищевой пленкой и поставьте для брожения в теплое место. Примерно через 40 минут тесто должно увеличиться в объеме вдвое. Скорость подъема теста зависит от температуры в помещении.

5 Когда тесто поднимется, аккуратно обомните его.

На этом шаге можно переложить тесто в большой пакет для заморозки (оно постепенно увеличится в объеме) и убрать в холодильник, чтобы использовать позже – оно сохранится в течение 7 дней.

6 Придайте тесту желаемую форму и уложите его на слегка смазанный маслом противень.

7 Накройте тесто (лучше всего полиэтиленовым пакетом) и дайте ему подняться во второй раз в теплом месте – объем должен увеличиться почти вдвое. Для круглой буханки понадобится приблизительно 30 минут, для рогаликов – 20 минут. Не давайте тесту подняться слишком сильно, иначе оно опадет в духовке. Лучше закончить расстойку немного раньше, чем передержать тесто.

8 Посыпьте тесто мукой либо аккуратно смажьте молоком или слегка взбитым яйцом (благодаря последнему корочка выпечки станет глянцевой, а семена, если вы их используете, удержатся на ней). При желании сделайте сверху надрез. Можно надрезать буханку крест-накрест, нанести на нее растительный или любой другой узор, какой только подскажет вам фантазия. Надрезы не только украсят хлеб, но и дадут ему возможность свободно подняться. Если у вас нет очень острого ножа, воспользуйтесь лезвием бритвы.

9 Выпекайте хлеб 20 минут при 220 °C, затем убавьте нагрев до 180 °C и пеките еще 10–20 минут. Рогалики следует печь 12–15 минут при 220 °C. Готовый хлеб, если постучать по корочке, должен издавать полый звук. Если вы печете хлеб в специальной форме, то по истечении 30–40 минут можно достать из нее буханку, поместить прямо на решетку и выдержать еще 5 минут, чтобы корочка стала хрустящей.

10 Переложите хлеб на подставку для выпечки и остудите.

ОТСТУПЛЕНИЯ

А Такого количества теста хватит на 4–6 основ для пиццы. Для приготовления 2–3 рогаликов – этого будет достаточно, чтобы попробовать их – отмерьте 125 г муки, ¼ ч. л. соли, ½ ч. л. быстродействующих дрожжей и 75 мл воды. На форму для выпечки емкостью 900 г возьмите 400 г муки, ¾ ч. л. соли, 1½ ч. л. быстродействующих дрожжей и 240 мл воды. На шаге **7** тесто должно подняться до верхнего края формы.

B Хорошо поднимается дрожжевой хлеб из цельнозерновой муки или спельты. Часть пшеничной муки можно заменить тем же количеством ржаной, гречневой или мелкой кукурузной, но не более чем на 30 %, так как из-за низкого содержания в них глютена тесто хуже поднимается.

C Хлеб на быстродействующих дрожжах можно выпекать уже после первого подъема, так что, если вы торопитесь, можете пропустить шаги **4 5**. Однако после двух подъемов вкус выпечки будет лучше.

D Если дрожжи требуется активировать, смешайте 15 г свежих или 1 ст. л. сухих дрожжей со 150 мл теплой воды и 1 ч. л. сахара. Выдержите 15 минут до появления пены, затем приступайте к шагу **2**, добавив оставшиеся 150 мл теплой воды.

E В рецепте указано минимальное количество соли. Во многих случаях лучше добавлять 2 ч. л.

F По желанию добавьте в тесто немного сахара – примерно 1–2 ст. л., по вкусу. Можно использовать кленовый сироп, мед или любой другой подсластитель. В цельнозерновую выпечку часто добавляют патоку или солодовый сироп.

G Жир – ингредиент необязательный и легко заменяемый: можно использовать сливочное, оливковое или подсолнечное масло, топленое свиное сало либо даже ароматное масло, оставшееся в банке из-под вяленых томатов.

H Без колебаний используйте различные виды жидкости: яблочный сок, пиво, сидр. Хлеб, замешенный на молоке, получается мягким и белоснежным, а картофельный отвар способствует образованию аппетитной хрустящей корочки.

I Бесспорно, хлеб, приготовленный на опаре, отличается более насыщенными вкусом и ароматом. Чтобы применить этот способ в нашем базовом рецепте, смешайте 1½ ч. л. быстродействующих дрожжей с половиной объема (250 г) муки и 200 мл теплой воды. Полученную смесь накройте и оставьте не менее чем на 4 часа (и вплоть до суток). Затем добавьте оставшуюся муку (можно предварительно перетереть ее со сливочным маслом) и соль. Замесите тесто. Оставшихся 100 мл воды вам может оказаться недостаточно. Затем перейдите к шагу **3**. Обратите внимание, что, поскольку тесто будет подниматься дольше, вам потребуется меньше дрожжей.

Дрожжевой хлеб → Вкусы и вариации

Яблоки

В Нормандии, среди фахверковых домиков Беврон-ан-Ож

приютилась пекарня Au Bon Pain (не имеющая отношения к американской одноименной сети). В ней производят *pain au cidre* – хлеб с добавлением кусочков местных яблок и местного же сидра. Рецепт яблочного хлеба, предлагаемый книгой *The Modern Practical Bread Baker*, рекомендует заменить треть массы муки подогретым яблочным пюре и добавить столько воды, чтобы получилось тесто. Я решилась попробовать. Как только тесто поднялось, я сформовала рогалики и поставила их в духовку. Стоило мне снова открыть дверцу, как кухню наполнил аромат яблочных колечек в кляре. Увы, по вкусу готовая выпечка не имела ничего общего с печеными яблоками, но зато под аппетитной хрустящей корочкой обнаружился сладковатый мякиш, напоминающий булочку.

Бейглы

Отложите в сторону немного дрожжевого теста, чтобы оценить простоту приготовления бейглов. Действительно, это очень легко. Единственная трудность состоит в том, чтобы придать им идеально круглую форму, больше напоминающую браслет, чем велосипедный замок. Если вы приготовили тесто опарным способом, то его вкус от этого только улучшится, если нет – ничего страшного. Как-никак, самое главное в бейгле – это его текстура, обеспечивающая вашим челюстям небольшую разминку. Мой кузен из Нью-Йорка ежедневно съедает по бейглу на завтрак – и что же, он не замолкает ни на минуту. Когда тесто поднимется в первый раз, обомните его и разделите на 14 частей приблизительно по 65 г. Скатайте шарики и каждый, проделав в нем отверстие, покрутите на пальце, так чтобы получилось кольцо. Или раскатайте каждый кусочек в колбаску длиной 18 см и плотно скрепите ее концы. Отварите в кипящей подсоленной воде, не более 2–3 штук за раз, в течение минуты с каждой стороны. Извлеките бейглы из воды и дайте им обсохнуть на чистом кухонном полотенце. Переложите на смазанный маслом противень, смажьте слегка взбитым яйцом, по желанию посыпьте семенами кунжута, мака и выпекайте 20–25 минут при 200 °C.

Батское печенье «Оливер»

«Это печенье невероятно вкусное и в то же время настолько простое, что кажется, будто его делают только лишь из муки, сливочного масла и воды; однако многочисленные попытки непосвященных воспроизвести его доказывают, что в

оригинальном рецепте кроется некий секрет – профаны получали лишь бледную имитацию истинного шедевра. Настоящий „Оливер“ твердый и хрустящий, он прекрасно сочетается с сыром, а также хорош в качестве десерта. Это единственное печенье из дрожжевого теста, и оно прекрасно подходит для людей, страдающих повышенной кислотностью желудка». Однако не спешите выбрасывать лекарства, снижающие кислотность желудочного сока. Создатель печенья доктор Вильям Оливер из Бата не менее свято верил и в то, будто городская вода способна излечить бесплодие, эпилепсию и геморрой. Приведенный выше отрывок взят из номера *The Food Journal за* 1874 год, где говорится также, что печенье «Оливер» считается в среде аристократов достойным презентом. В романе «Возвращение в Брайдсхед» приятели Себастьян и Чарльз познают мир вина, перемещаясь от одного брайдсхедского погреба к другому и освежая вкусовые рецепторы нашим печеньем между дегустациями очередного марочного вина пятидесятилетней выдержки. Ниже приведена адаптация рецепта из сборника *The Domestic Dictionary* 1842 года. Растопите 75 г сливочного масла в 225 мл подогретого молока, затем смешайте все это с 500 г муки из твердых сортов пшеницы, 2 ч. л. быстродействующих дрожжей и ½ ч. л. соли. Быстро замесите гладкое тесто, заверните его в чистое кухонное полотенце (или в пищевую пленку) и поставьте в теплое место на 15 минут. Раскатывайте и складывайте тесто несколько раз, как при слоении (**тут**), затем раскатайте его в пласт толщиной с монетку. Наколите всю поверхность пласта шпажкой или спицей и вырежьте большие круги. Выпекайте на слегка смазанном маслом противне при 140 °C в течение 20 минут. Готовое печенье вряд ли получится таким же идеально ровным, как покупное, но на вкус будет гораздо лучше, так как современные производители делают его с пальмовым маслом.

Вишня и фундук

Фрукты и орехи традиционно входят в состав хлеба, подаваемого к сырной тарелке. Изюм и грецкий орех – первые среди равных. Элитная сеть пекарен Maison Kayser предлагает весьма недурную выпечку с фисташками и курагой. Сочетание вяленой вишни и фундука отлично подходит к козьему сыру, яркой горгонзоле или сыру конте с фруктовым привкусом. Идеальный вариант – тесто из белой и цельнозерновой муки в соотношении 50:50, но при желании вы можете изменить пропорции по вкусу. Можно добавить 1–2 ст. л. солодового экстракта или патоки, особенно если вам нравится сочетание

фруктового хлеба с сыром. Добавляйте обжаренные орехи и сухофрукты в конце замешивания на шаге **3**, стараясь равномерно распределить их в тесте; хорошей стартовой пропорцией будет 50 г орехов и 25 г вяленой вишни на 500 г муки.

Каштан

Вкус каштанового хлеба был бы вам хорошо знаком, если бы вы обитали где-нибудь в глуши, в паре сотен миль от ближайшей деревни, и уже успели доесть последнюю из тощих коз, пощипывавших вялую траву на чахлых местных пастбищах. Александр Дюма считал, что хлеб из каштановой муки «всегда дурного качества, тяжелый и плохо усваивается». Древнегреческий историк, ученик Сократа Ксенофонт Афинский говорил о нем как о «вызывающем головную боль». В качестве первого эксперимента лучше всего смешать каштановую муку с любой злаковой. В своем рецепте фокаччи знаменитый итальянский шеф-повар Джорджио Локателли предлагает заменить 50 г из рекомендуемых 500 г муки из твердых сортов пшеницы каштановой (или нутовой, или поджаренной рисовой) мукой. До того как в конце XIX – начале XX века каштановые деревья в США были практически полностью уничтожены грибковым заболеванием, индейцы чероки пекли хлеб из смеси каштанового пюре и кукурузной муки.

Каштаны высушивали и коптили над огнем в небольших каменных сооружениях, которые покажутся по-деревенски простыми и милыми любому, кто не смотрел *Ведьму из Блэр*.

Семена кориандра и фенхеля

Как бы я ни любила кружиться, раскинув руки, на живописной вершине холма, на середине подъема, спустя 4 часа после завтрака, я чувствовала себя отнюдь не королевой мюзикла Джули Эндрюс, а скорее путешественником Альфредом Уэйнрайтом с камешком в ботинке. Доковыляв до отеля Punch Bowl Inn в местечке Кростуэйт, в Озерном крае[4], я была слишком голодна для аперитива. Слишком голодна, чтобы говорить или даже чтобы прочесть меню. Спасение ждало меня в виде хлебной корзины, полной нарезанного ломтями темноватого хлеба с вкраплениями кориандра и фенхеля. Определенно, голод – лучшая приправа. Дома я попыталась испечь нечто подобное. Я смешала по 250 г ржаной и сильной цельнозерновой пшеничной муки, добавила дрожжи и соль, 1 ст. л. какао и по 1

ст. л. слегка растолченных семян фенхеля и кориандра. Затем замесила тесто, влив теплую воду с 1 ст. л. патоки. В итоге получилось очень неплохо.

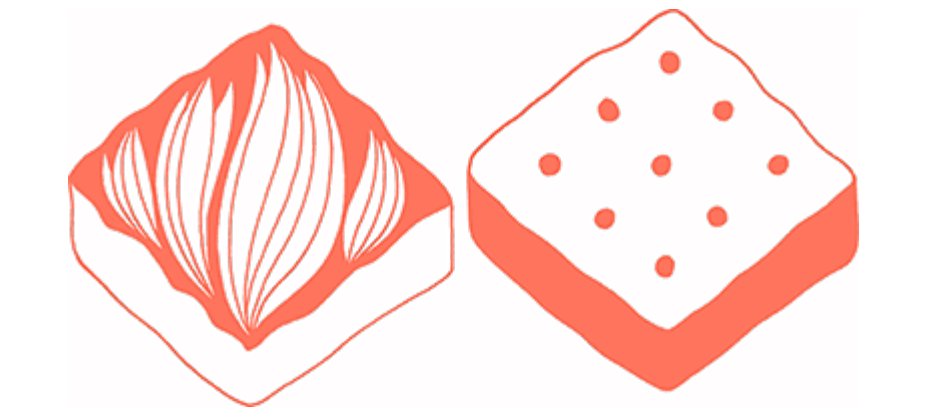
Круассаны

Стоит приготовить круассаны хотя бы раз, пусть даже для того, чтобы насладиться роскошным ароматом горячей выпечки. Их волшебный запах практически не уступает вкусу. В домашних круассанах намного ярче чувствуется их глубокая, солоноватая маслянистость. Круассаны – это лобстеры хлебной корзины: хрустящие острые кончики скрывают нежнейшую мякоть. Откажитесь от джема и подавайте их с небольшой креманкой топленого сливочного масла. Стоит заметить, что нет никакой необходимости вставать в 5 утра, чтобы дождаться подъема теста для круассанов: просто приготовьте их заранее, за один-два дня до того, как будете подавать, дайте выпечке остыть, хорошо заверните и храните без доступа воздуха при комнатной температуре. Перед подачей круассаны разверните и подогрейте при 180 °C в течение 5–10 минут. Они сохранят свой божественный вкус и запах. Замесите дрожжевое тесто из 500 г муки, следуя базовому рецепту до конца шага **5**. Уберите тесто в холодильник и раскатайте 250-граммовую упаковку сливочного масла в прямоугольник толщиной около 1 см. Достаньте тесто и раскатайте в прямоугольник такого размера, чтобы в него можно было завернуть подготовленный пласт масла. Выложите масло в центр прямоугольника и сложите края теста так, чтобы они полностью покрывали масло. Переверните полученную заготовку швом вниз, раскатайте в максимально большой прямоугольник, затем сложите его и переверните, как слоеное тесто (**тут**), при необходимости периодически охлаждая в холодильнике или морозильной камере. Завершив все 4 цикла, снова уберите подготовленное тесто в холодильник не менее чем на 30 минут, затем достаньте и разделите на две примерно равные части. Каждую раскатайте в прямоугольник максимально возможной длины шириной 25 см. Разрежьте тесто на равнобедренные треугольники с основанием около 10 см и высотой 25 см. У вас должно получиться 20–24 штуки, в зависимости от длины пласта. В основании каждого треугольника сделайте надрез длиной 1 см. Сверните круассаны, начиная с основания треугольника и слегка оттягивая его кончики в стороны от надреза. Загните оба конца изделия по направлению друг к другу, придавая ему форму полумесяца. Переложите круассаны на застеленный пергаментом противень, смажьте яйцом и дайте тесту подняться. Выпекайте

20–25 минут при 200 °C.

Зира или тмин

Элизабет Дэвид пишет, что зира весьма удачно сочетается с ржаным хлебом; впрочем, годятся также тмин или гораздо реже используемые семена укропа. Хлеб с зирой довольно распространен на севере Европы и на Среднем Востоке, а французский *pain au cumin* – идеальный компаньон для сыров мюнстер, эпуас или вашрен. Во французский хлеб можно добавлять как зиру, так и тмин – оба они отлично оттеняют вкус сыра. Сыр мюнстер из региона Вогезы, мягкий и довольно пикантный, подчеркивает лучшие нотки обеих пряностей, особенно с бокальчиком ароматного вина гевюрцтраминер.



Фокачча

Если вы окажетесь в обеденное время в районе Трастевере в Риме, отправляйтесь на пикник, закупившись стопкой фокаччи в одной из ближайших булочных (с листьями артишока и пармезаном, или с цветками цукини, моцареллой и анчоусами, или просто с морской солью). Приобретите на фермерском рынке пакет персиков или инжира, загляните в *энотеку* за бутылочкой легкого белого вина и устремляйтесь в парк Вилла Дориа-Памфили, любуясь потрясающей панорамой города по пути на холм. Съешьте свой ланч у озера, наблюдая за черепахами, лениво греющимися на мелководье. Сладко вздремните на остатках хлеба. На первый взгляд может показаться, что приготовить фокаччу сложнее, чем любой другой хлеб, однако на самом деле это совсем не так. Следуйте базовому рецепту, взяв половину объема пшеничной муки из твердых сортов пшеницы и

половину муки из мягких сортов пшеницы типа «00»[5], если такая найдется в вашей кладовой. На шаге **2** добавьте в тесто 3 ст. л. оливкового масла. Продолжайте вымешивать тесто на смазанной маслом, а не посыпанной мукой рабочей поверхности. На этом этапе вам, возможно, захочется воспользоваться миксером со специальной насадкой, однако после того как тесто поднимется, оно станет очень приятным на ощупь – шелковистым и эластичным. Продолжайте в соответствии с рецептом. На шаге **6** придайте тесту форму прямоугольника примерно 30×20 см. Переложите на слегка смазанный маслом противень, накройте целлофановым пакетом и дайте расстояться. После этого по всей поверхности пласта сделайте указательным пальцем небольшие углубления и с помощью кисти смажьте фокаччу смесью из 2 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. воды. Посыпьте морской солью и выпекайте 20–25 минут при 200 °C. По желанию перед выпеканием можно посыпать фокаччу розмарином, кусочками вяленых томатов, оливками или нарезанным кольцами репчатым луком.

Лимон

Если лимонад вы уже приготовили, а жизнь всё равно продолжает подсовывать лимоны, настало время испечь лимонный хлеб. Известный французский пекарь Ришар Бертине рекомендует подавать лимонные рогалики летом к салату или копченому лососю. Дополните наш базовый рецепт цедрой двух лимонов, добавив ее ближе к концу замешивания.

Хлеб с вином и травами

Красное вино и тимьян исцеляют от всех болезней. Измените базовый рецепт, влив 300 мл подогретого вина (красного, белого или розового) вместо воды на шаге **2**. Добавьте 4 ч. л. сахара и тимьян – свежий (листики с нескольких веточек) или сушеный (1 ч. л. с горкой). Тесто получится еще вкуснее, если при второй обминке подмешать тертую небольшую красную луковицу.

Картофель

По словам кулинарной писательницы Элизабет Дэвид, чудодейственное влияние картофеля на хлебное тесто было обнаружено благодаря нехватке зерна. Она отмечает также, что из картофельного хлеба получаются отменные тосты – не могу с

этим не согласиться. Такой хлеб лучше нарезать достаточно толстыми ломтями, так как при выпекании его нежный упругий мякиш вздувается, как пышка. Лучше всего использовать не только пюре из картофеля, но и воду, в которой он варился. Как и для ньокки, лучше взять рассыпчатый картофель, отварить его, обсушить, очистить и размять. Внесите изменения в базовый рецепт, растерев 150 г пюре с 350 г муки из твердых сортов пшеницы, как мы до этого поступали со сливочным маслом. Добавьте соль, сократив ее количество до ½–¾ ч. л., если вода, в которой варился картофель, была подсоленной. Сделайте в полученной массе углубление и подмешайте 2 ч. л. быстродействующих дрожжей и до 250 мл теплого картофельного отвара. В ресторане Grain Store на Кингс Кросс пекут ржаной хлеб с картофелем, добавляя 300 г пюре, 150 г пшеничной муки из твердых сортов пшеницы и 75 г ржаной муки, а объем теплой воды сокращая до 60 мл (необходимую влагу дает картофель). При замешивании вам придется время от времени добавлять муку, так как тесто может оказаться довольно влажным. Такой хлеб подают в виде тостов, смазанных сливочным маслом с добавлением морской капусты и посыпанных листиками огуречника и овсяного корня.

Рожь

Я попыталась выяснить рецепт хрустящих хлебцев у Карла Уве Кнаусгора[6], но он и к 26-й странице всё еще не добрался до отмеривания муки, мне же нужно было приступать к выпечке. Как это ни удивительно, тесто для хлебцев мало отличается от нашего базового рецепта дрожжевого хлеба, но, так как мы будем использовать ржаную муку, потребуется больше жидкости. Возьмите 500 г ржаной муки, около 400 мл теплой воды (или другой жидкости), половину указанного количества дрожжей (любых) и 2 ч. л. соли. Никакие дополнительные добавки не требуются, но при желании вы можете подмешать немного мелассы и посыпать тесто при раскатывании парой щепоток семян тмина или аниса. Оставьте тесто на час для брожения (или уберите его в холодильник на ночь либо на то время, пока будете на работе). Не ждите, что тесто сильно поднимется. Раскатайте его в тонкий пласт. Вы можете сделать хлебцы большими или маленькими, круглыми или прямоугольными, но если вы хотите испечь большие круглые хлебцы, сделайте в центре отверстие диаметром 1 см, чтобы при выпечке они оставались достаточно плоскими. По той же причине хлебцы любого размера и формы следует наколоть по всей поверхности специальным роликом,

шпажкой или спицей, прежде чем ставить их в духовку. Выпекайте на слегка посыпанном мукой противне около 15 минут при 200 °C, пока хлебцы не станут сухими и хрустящими. Готовые хлебцы можно хранить в плотно закрытой емкости как минимум две недели. Если вы хотите замесить более удобное для раскатывания тесто или вам нравится ржаной хлеб для сэндвичей, смешайте ржаную муку с цельнозерновой пшеничной. В идеале доля ржаной муки должна составлять не более 50 %: чем выше содержание ржи, тем больше ваш хлеб по депрессивному оттенку и сложной структуре будет походить на фильмы Ингмара Бергмана. Эндрю Уитли[7] предупреждает, что если в рецепте дрожжевого теста просто заменить ржаную муку пшеничной, то в результате получится что-то вроде кирпича. Однако несмотря на все сложности с текстурой, ржаная мука открывает много возможностей для интересных вкусовых экспериментов. Найджел Слейтер[8] добавляет тертый пармезан и измельченные грецкие орехи во время второй обминки хлеба из ржаной и пшеничной муки и цельнозерновой муки из спельты. Дэн Лепард[9] предлагает рецепт ржаного хлеба с черным перцем с добавлением теплого черного кофе.

Квашеная капуста

Влейте в дрожжевое тесто уксус, чтобы оно напоминало тесто на закваске. Подобного эффекта можно добиться, добавив лимонной кислоты, сметаны или квашеной капусты. Хлеб с квашеной капустой отлично подходит для горячего сэндвича «Рубен», который делают с пастромой или другими видами копченой говядины. Соедините половину 800-граммовой банки отжатой квашеной капусты с 250 г муки из твердых сортов пшеницы, 1 ст. л. сахара, 1½ ч. л. соли, 60 мл натурального йогурта, 1 ст. л. семян тмина, 1½ ч. л. быстродействующих дрожжей и 175 мл не слишком горячей воды, а также 175–200 г спельты (столько, сколько понадобится, чтобы замесить тесто). Затем следуйте базовому рецепту, начиная с шага **3**. Дайте тесту подняться в большой миске, затем обомните и переложите в форму для выпечки емкостью 900 г. После расстойки выпекайте хлеб 15 минут при 200 °C, затем еще 40 минут при 180 °C.

Спельта

Когда-то спельта была самым распространенным злаком в Европе, а та ее разновидность, которая доступна нам сейчас,

биологически идентична употреблявшейся во времена Римской империи. Она относится к роду *Triticum* (пшеница), который также включает более современные виды: *Triticum aestivum* (пшеница мягкая) и *Triticum turgidum var. durum* (пшеница тучная, или английская, в основном используемая для изготовления макаронных изделий и кускуса). Спельта содержит больше белков, минералов и витаминов, чем ее современные собратья; кроме того, почитатели этой культуры утверждают, что для нее характерен и более яркий вкус. Но из-за своей, хотя и богатой полезными веществами, но твердой, как шлем центуриона, оболочки, спельта утратила популярность в XIX веке: ее зерна довольно трудно размолоть в муку. Пожалуй, одна из самых больших поклонниц этого злака аббатиса Хильдегарда Бингенская (канонизированная в 2012 году) каждый день съедала на завтрак ломтик хлеба или тарелку каши из спельты, иногда с чашечкой кофе из этой же культуры. (Кроме того, она ратовала за пиво, вино и послеобеденный сон, так что в ее честь стоило бы назвать какую-нибудь сеть холистических спа-центров.) Спельту можно заменить мукой из твердых сортов пшеницы – в таком случае тесто поднимется гораздо быстрее.

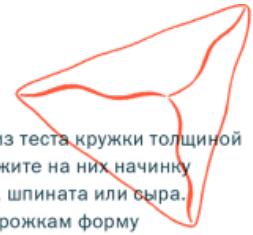
Цельное зерно

В книге *A Little Dinner Before the Play* Агнес Джекилл, невестка куда более известной Гертруды Джекилл, описывает постный ланч солнечным пятничным днем в самом начале лета. Небольшая компания уплетала омлет из свежайших яиц с молодой спаржей и нежно-розовой форелью, гарнированный мини-картофелем и хрустящим салатом-латук. Были здесь и цельнозерновой хлеб, и молочные сконы с домашним сливочным сыром, и первые дары пчелиных ульев с ароматом цветков липы, и золотистое сливочное масло с местных ферм. В корзинах, выстеленных листьями, благоухала предвестница лета – лесная земляника, а завершающим аккордом этого благословенного пиршества был кофейник с ароматным свежесваренным напитком. После такого описания так и хочется отправиться в пекарню Greggs за пирогом с сыром и репчатым луком. Чтобы приготовить цельнозерновой хлеб, как у Джекилл, замените в нашем базовом рецепте белую пшеничную муку на цельнозерновую. Возможно, вам понадобится более 300 мл теплой воды.

Дрожжевой хлеб → Другие варианты

КАЛЬЦОНЕ

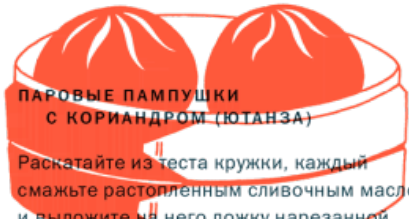
Раскатайте из теста круг, на одну его половину выложите начинку, накройте ее второй половиной. Защипните края, смочив их водой. Выпекайте 10–15 минут при 220 °C.



ФАТАЕРЫ

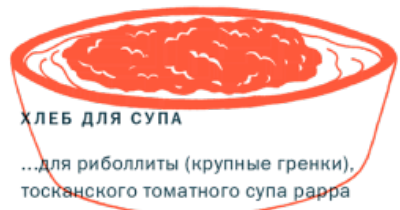
Раскатайте из теста кружки толщиной 5 мм и выложите на них начинку из ягнятины, шпината или сыра. Придайте пирожкам форму треугольников и защипните края теста, смочив их водой. Выпекайте 10–15 минут при 220 °C.

ХЛЕБНАЯ МИСКА ДЛЯ СУПА



ПАРОВЫЕ ПАМПУШКИ С КОРИАНДРОМ (ЮТАНЗА)

Раскатайте из теста кружки, каждый смажьте растопленным сливочным маслом и выложите на него ложку нарезанной кинзы. Соберите края кружка в центре и сформуйте пампушку. Смажьте изделия растопленным маслом, дайте им расстояться и варите на пару 20 минут, наполовину прикрыв крышкой.



ХЛЕБ ДЛЯ СУПА

...для риболлиты (крупные гренки), тосканского томатного супа pappa al pomodoro (разломанный на кусочки черствый хлеб), pancotto (мякиш), гаспачо (хлебные крошки).

ЛЕТНИЙ ПУДИНГ

Дно и бортики формы для пудинга выстилают ломтиками хлеба, а затем выкладывают в нее ягоды.

БРЕЦЕЛИ

ХЛЕБНЫЙ СОУС

Хлеб добавляют в соусы, такие как таратор (стр. 322), а также в некоторые тушеные блюда с орехами наподобие аджи-де-галлина (стр. 8) и ромеско де пейш (стр. 334).

МИГАС ДЕЛЬ ПАСТОР

«Пастушьи хлебные крошки», смешанные с чесноком, паприкой, рубленым хамоном серрано и оливковым маслом. Существует множество других вариаций, в том числе сладкие.

Булочки

Для приготовления булочек рецепт дрожжевого хлеба обязательно дополняют сливочным маслом и сахаром. Вместо воды добавляют молоко, а также яйцо. Этот базовый рецепт позволяет испечь булочки для бургеров, хот-догов, а также сладкие булочки и фруктовые кексы.

На 8–10 булочек или круглый кекс среднего размера **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г (3 ст. л.) сливочного масла 500 г муки из твердых сортов пшеницы **B** 2 ч. л. быстродействующих дрожжей **C D** 1–4 ст. л. сахара **E** ½ ч. л. соли **F** 300 мл теплого молока 1 яйцо **G** Для сладких булочек или фруктовых кексов:

2 ч. л. смеси пряностей для выпечки и 75 г изюма

1 В большой миске тщательно разотрите сливочное масло с мукой, затем добавьте дрожжи, сахар, соль и (по желанию) пряности для выпечки.

2 Сделайте углубление в центре и влейте в него теплое молоко и яйцо. Замесите тесто с помощью ложки или просто руками. Оно будет более липким, чем обычное хлебное тесто.

3 Переложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте 8–10 минут, до гладкости. В конце вымешивания можно добавить изюм. Если вы не любите вымешивать липкое тесто вручную, воспользуйтесь миксером со специальной насадкой.

4 Переложите тесто в большую миску, слегка смазанную растительным маслом. Накройте чистым кухонным полотенцем или смазанной маслом пищевой пленкой и поставьте для брожения в теплое место. Примерно через 40 минут объем теста должен увеличиться в два раза.

5 Когда тесто поднимется, обомните его пальцами.

На этом шаге тесто можно переложить в большой пакет для заморозки и убрать в холодильник, чтобы использовать позже – оно сохранится в течение недели.

6 Сформуйте из теста кружки (сладкие булочки или булочки для бургеров), продолговатые колбаски (булочки для хот-догов) либо большой круглый кекс. Переложите их на слегка смазанный маслом противень.

7 Накройте тесто и дайте ему подняться во второй раз. Булочкам потребуется не менее 20 минут, большому кексу – не менее 30. Тесто должно увеличиться в объеме примерно вдвое.

Можно накрыть тесто полиэтиленовым пакетом.

8 Выпекайте при 200 °C. Булочки будут готовы через 12–18 минут, кекс – примерно через 35.

9 Булочки для бургеров или хот-догов перед выпеканием можно смазать слегка взбитым яйцом и посыпать кунжутом.

10 Готовым булочкам дайте остыть на подставке для выпечки.

Теплые сладкие булочки можно глазировать разогретым и процеженным абрикосовым джемом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Если вы используете форму для кекса емкостью 900 г, возьмите 400 г муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1½ ч. л. дрожжей, 2 ст. л. сахара, 240 мл теплого молока, 1 яйцо (удалив предварительно 2 ч. л. белка), пряности для выпечки и изюм.

B Для сладких булочек замените всю или часть муки на цельнозерновую или ржаную. Возможно, вам понадобится немного больше молока, чтобы замесить тесто. (Если вы печете булочки для бургеров или хот-догов, от такой замены лучше отказаться.)

C Хлеб, замешенный на быстродействующих дрожжах, можно выпекать после одного подъема, так что, если вы торопитесь, можете пропустить шаги **4** **5**. Однако после двух подъемов тесто получится вкуснее.

D Если дрожжи необходимо активировать, смешайте 15 г свежих или 1 ст. л. сухих дрожжей со 100 мл теплого молока и 1 ч. л. сахара. Выдержите 15 минут, до появления пены, и добавьте в тесто на шаге **2** вместе с оставшимися 200 мл теплого молока.

E Можно использовать любой сорт сахара.

F Рекомендованное количество соли подходит для любого типа булочек, но если вам не нравится сладковатое тесто, можете добавить еще ½ ч. л.

G Можно обойтись и без яйца. Или добавьте 1–2 желтка вместо целого яйца, чтобы выпечка получилась более нежной (из-за белков булочки быстрее черствеют).

Булочки → Вкусы и вариации

Хала

Плетеный еврейский хлеб под названием хала – подарок небес для тех, кто не переносит молочных продуктов. Его замешивают с водой, а не молоком, и с растительным маслом

вместо сливочного. Для халы требуется чуть больше яйца, чем указано в базовом рецепте, а сахар часто заменяют медом. Говорят, хала лучше всего подходит для французских тостов и пудингов из хлеба с маслом. Возможно, так и есть, но это предполагает наличие недоеденных остатков, что трудно себе представить, если вы хоть раз пробовали свежевыпеченную халу с хрустящей корочкой. Моя первая плетенка исчезла еще до наступления вечера. Следуйте базовому рецепту, исключив сливочное масло и сахар и используя вместо молока 250 мл теплой воды, в которой растворите 2 ст. л. меда. Добавьте яйцо и 1 дополнительный желток. На шаге **6** разделите тесто на три равные порции и скатайте в колбаски (возможно, вам придется слегка посыпать их мукой). Переложите полученные колбаски на смазанный маслом противень и заплетите в косу, двигаясь от середины к концам. Дайте тесту подняться, смажьте его яйцом, посыпьте семенами мака или кунжута и выпекайте при 180 °C приблизительно 40 минут. Остудите на подставке для выпечки. По еврейской традиции субботняя трапеза начинается с двух хал, символизирующих двойную порцию манны, падавшей с небес во время сорокалетнего скитания израильтян по пустыне.

Укроп и творог

В 1960 году на ежегодном кулинарном конкурсе Pillsbury Bake-Off миссис Леона Шнуэль из Небраски получила довольно внушительный первый приз в размере $25 000 за свой «укропный хлеб». Леона заменила молочную сыворотку, на которой ее мать замешивала тесто у себя на ферме, творогом, а также добавила семена укропа (вместо кунжута, как у победителя предыдущего сезона). Кроме того, в состав теста вошел тертый репчатый лук. Едва уловив аромат выпекаемого хлеба, миссис Шнуэль осознала, насколько близка к победе. В качестве альтернативы укропу выдающаяся кулинарная писательница М. Ф. К. Фишер предлагает добавить шнитт-лук, петрушку (свежую или сушеную) либо эстрагон, который, по ее мнению, отлично сочетается на пикнике с холодным жареным цыпленком. Предлагаем немного адаптированную версию оригинального рецепта. Замесите вдвое меньше теста, чем указано в базовом рецепте, из 1½ ст. л. сливочного масла, 250 г муки из твердых сортов пшеницы, 1 ч. л. быстродействующих дрожжей, 2 ст. л. сахара и ½ ч. л. соли. Когда вы будете добавлять 150 мл теплого молока и яйцо, подмешайте также 225 г творога, 1 ст. л. тертого репчатого лука, 2 ч. л. семян укропа и ¼ ч. л. пищевой соды. После обминки переложите тесто в разъемную круглую форму, слегка смазанную маслом, дайте

ему подняться и выпекайте 40 минут при 175 °С. Готовый хлеб смажьте растопленным сливочным маслом и посыпьте морской солью.

Имбирь

Имбирные булочки неизменно представлены в ассортименте еврейских булочных в Амстердаме. Для их приготовления требуется изменить наш базовый рецепт: в состав указанных 300 мл жидкости включим одно яйцо и 250 мл молока. (Это немаловажный момент, так как тесто нужно будет раскатать, и важно, чтобы оно не получилось слишком влажным.) Замешивайте тесто, следуя рецепту и при желании отказавшись от сахара. После того как тесто поднимется в первый раз, раскатайте его в два прямоугольных пласта размером приблизительно 30 × 18 см, затем разрежьте каждый пласт на 6 прямоугольников размером 18 × 5 см. Для начинки смешайте мелко нарезанный маринованный имбирь (приблизительно 6 кусочков) с 3 ст. л. сливочного масла и 4 ст. л. сахарной пудры. В середине каждого прямоугольника теста по всей длине распределите начинку, затем скатайте их в длинные трубочки и скрепите края, слегка смочив их водой. Руками покатайте полученные трубочки по посыпанной сахарной пудрой поверхности. Как только трубочки достигнут в длину 22 см, скрутите каждую по спирали и переложите на слегка смазанный маслом противень. Смажьте булочки маринадом от имбиря, дайте им расстояться, так чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое, и выпекайте 15–20 минут при 180 °С.

Ларди кейк

Казалось бы, ларди кейк – это настоящее преступление против фигуры, однако, как правило, в его составе гораздо меньше сахара и жира, чем в обычном печенье или кексе. У этой выпечки существует множество региональных вариаций, но в большинстве рецептов в дрожжевое тесто добавляют сало, сахар и сухофрукты: как отмечает автор книг по кулинарии и ресторанный критик Чарльз Кэмпион, ларди кейк – дальний родственник круассана (кстати, в своем рецепте Кэмпион заменяет сало сливочным маслом). Кто-то довольствуется обычным хлебным дрожжевым тестом, я же предпочитаю тесто для булочек в собственной, довольно свободной адаптации рецепта нортамберлендского ларди кейка от британской

писательницы, автора кулинарных книг Элизабет Дэвид. Следуйте базовому рецепту булочек, уменьшив указанное количество продуктов в два раза, используя вместо целого яйца только желток и не добавляя сливочного масла. После обминки на шаге **5** раскатайте тесто в прямоугольный пласт и мысленно разделите его в длину на три равные части: ⅔ пласта покройте кусочками сала размером с горошину, 25 г изюма и 25 г сахара, слегка разравнивая начинку. Заверните оставшуюся свободной часть теста на часть теста с начинкой, затем накройте ее оставшейся третью теста с начинкой – у вас должно получиться три слоя теста. Снова раскатайте тесто в прямоугольный пласт и повторите те же действия, выложив такое же количество сала, изюма и сахара. В этот раз постарайтесь сформовать квадрат, так чтобы он поместился в смазанную маслом форму для выпечки со стороной 20 см. Дайте тесту расстояться в течение часа, затем выпекайте его 30–35 минут при 200 °C.

Тыква

Бразильцы пекут напоминающий сдобную булку тыквенный хлеб под названием *pão de abóbora,* или *pão de jerimum*. Следуйте базовому рецепту, увеличив количество сахара до 100 г и добавив 60 мл растительного масла вместо сливочного. Если вы готовите сладкий вариант, всыпьте в муку 1 ст. л. пряностей для выпечки; для несладкого хлеба откажитесь от сахара и добавьте немного измельченного шалфея. Смешайте муку с дрожжами и солью, добавьте растительное масло, половину нормы теплого молока и 250 мл тыквенного пюре. Затем влейте столько теплого молока, чтобы у вас получилось мягкое, но не липкое тесто. Следуйте базовому рецепту с шага **3**.

Розмарин

Настоящие пасхальные эстеты, пожалуй, откажутся от шоколадного яйца с начинкой из драже M&Ms в пользу сладкого тосканского хлеба под названием *pan di ramerino*. Этот напоминающий сдобную булку хлеб замешивают на воде с растительным маслом, а не на молоке со сливочным маслом. На шаге **2** прогрейте веточку розмарина и 100 г изюма в 4 ст. л. оливкового масла. Снимите с огня, удалите розмарин. Добавьте в масло 50 г сахарной пудры и отставьте его в сторону. В смесь муки с дрожжами и солью влейте 300 мл теплой воды. Добавьте изюм вместе с маслом, яйцо и замесите тесто. Следуйте рецепту с

шага **3** – должно получиться 10 булочек.

Кунжут

Гата с кунжутом – армянские рулетики с кунжутом, которые по вкусу не уступают *французской булочке с шоколадом* или миндальным круассанам. Замесите тесто, следуя базовому рецепту, но используйте в два раза больше сливочного масла – растопленного, а не просто размягченного, – добавив его вместе с молоком и яйцом. После первого подъема разделите тесто на 8 шариков, каждый раскатайте в кружок диаметром 20 см, смажьте 1–2 ст. л. тахини (кунжутной пасты) и посыпьте 4 ч. л. светлого коричневого сахара. При желании можно также посыпать молотой корицей. Скатайте тесто с начинкой в рулетики, наподобие армянских ковров, затем растяните и скрутите, как веревку. Придайте каждой заготовке форму улитки и спрячьте концы внутрь. Выложите на слегка смазанный маслом противень, дайте расстояться 30 минут, затем аккуратно смажьте яичным желтком и выпекайте 35 минут при 190 °C. Я делала подобные рулетики из обычного дрожжевого, несдобного теста (**тут**) – получилось замечательно. Благодаря пасте тахини гата приобретает насыщенный пряный аромат, а добавление сахара делает ее изысканным лакомством – тут уж не обойтись без чашечки вашего любимого кофе! Вместо тахини можно использовать нутеллу, арахисовую пасту или марципан. Или взять сливочное масло, размятое с петрушкой и чесноком.

Булочки-спирали

Булочки челси, глазированные спирали из теста с начинкой из лимонной цедры, изюма, сахара и сливочного масла, были изобретены в лондонской булочной Bun House в лондонском районе Пимлико роад в начале XVIII века. Они моментально обрели бешеную популярность. Кто-то предпочитает разрезать челси и намазывать маслом, как обычный кекс, но, по-моему, это портит весь шарм: такую булочку вкуснее всего есть, разматывая постепенно, как лакричное колечко. По содержанию сливочного масла челси сравнима с бриошью. Тесто для этих булочек раскатывают в прямоугольные пласты, затем складывают несколько раз, как слоеное, и снова раскатывают. Вы можете изменить наш базовый рецепт, чтобы получился более простой вариант булочек челси. Как только тесто поднимется в первый раз, обомните его и раскатайте в прямоугольный пласт 45 × 30 см.

Отступив по 2 см по краям, выложите на пласт кусочки несоленого сливочного масла (75 г) размером с горошину и 75 г изюма, затем посыпьте 75 г коричневого сахара. Скатайте тесто в рулет, начиная с длинного края, обрежьте концы и разрежьте рулет на 12 одинаковых кусочков. Переложите их на смазанный маслом противень на расстоянии 2,5 см друг от друга, накройте смазанным маслом полиэтиленовым пакетом и дайте расстояться до увеличения в объеме примерно вдвое. После расстойки и выпекания (15–20 минут при 220 °C) булочки соединятся между собой и приобретут форму, близкую к квадратной. Достаньте булочки из духовки и сразу же глазируйте 2 ст. л. сахара, растворенными в 1 ст. л. горячего молока. Оставьте на 5 минут, затем отделите булочки друг от друга. Живописец Артур Летт-Хайнс считал булочки челси стандартного размера «слишком крупными и деревенскими» и выпекал их крохотными, величиной с птифуры, украшая королевской глазурью с ароматом горькой настойки и маком.

Штоллен

Форма этого классического немецкого рождественского кекса должна напоминать запеленутого младенца Иисуса – по крайней мере, если речь идет о варианте с начинкой из марципана. В Англии такие кексы стали регулярно продавать под Рождество, но

добавляют в них столько марципана, что их скупости позавидовал бы сам Скрудж. Домашние же кулинары бывают куда более щедры. Когда я разрезала свой первый штоллен, то обнаружила, что внутри он напоминает яичницу-глазунью. В общем-то, получилось неплохо, но оказалось слишком много марципана в одном месте. Эндрю Уитли предлагает решить эту проблему, разложив марципан ровным слоем на пласте теста и скатав всё вместе рулетом, – так начинка распределится более равномерно. Классический штоллен готовится по нашему базовому рецепту. Я использую половину указанного количества ингредиентов – 250 г муки и только желток (вместо ½ целого яйца). Добавьте изюм (можно предварительно вымочить его в роме или бренди), цукаты, тертую цитрусовую цедру и пряности для выпечки по вкусу – например, немного кардамона. После того как тесто поднимется в первый раз, сформуйте из него шар, затем раскатайте в прямоугольный пласт размером 25 × 15 см. Выложите вдоль середины пласта цилиндр марципана длиной 23 см и массой примерно 150 г (**тут**). Накройте концы марципанового цилиндра свободными концами теста (по 1 см), затем заверните внахлест боковые края пласта. Переложите штоллен на слегка смазанный маслом противень швом вниз и дайте тесту подняться. Как только изделие увеличится в объеме примерно в два раза, выпекайте его при 190 °C в течение 20 минут. Достаньте штоллен из духовки и посыпьте сахарной пудрой или покройте глазурью из сахарной пудры и лимонного сока. Английскому повару и телеведущей Делии Смит нравятся поджаренные ломтики штоллена.

Бриошь

Бриошь – это в меру сладкая румяная булка, которую часто едят на завтрак, запивая кофе с молоком или горячим шоколадом. Большую часть молока, которое использовалось в нашем базовом рецепте булочек, при приготовлении бриоши заменяют яйцами. Тесто в результате становится довольно липким – и тогда наступает время добавлять сливочное масло. В большом количестве. Ручное замешивание такого теста – одновременно и непростое испытание, и ценный опыт. Вариант замешивания с использованием миксера указан в пункте **A** раздела «Отступления».

На 2 формы для выпечки объемом 450 г или «цветок» из 9 булочек в круглой форме диаметром 25 см **B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. быстродействующих дрожжей **C**
500 г муки из твердых сортов пшеницы **D**
1 ч. л. соли
2–4 ст. л. сахара
50 мл теплого молока или воды
5 яиц **E**
250 г несоленого сливочного масла, размягченного **F G**

1 Соедините дрожжи, муку, соль и сахар в объемной миске. Перемешайте. Сделайте углубление в центре, влейте в него молоко или воду, яйца и замесите тесто. Переложите на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте 8–10 минут, до гладкости.

2 Разделите сливочное масло на четыре равные части и постепенно, по одной части, подмешайте в тесто. После добавления каждой порции масла тесто будет становиться липким, но не пугайтесь: продолжайте месить, и оно снова сделается гладким и эластичным. Весь процесс может занять до 30 минут.

3 Переложите тесто в миску, накройте слегка смазанной маслом пищевой пленкой и поставьте в теплое место. Оставьте на 1–2 часа. Не ждите, что тесто поднимется так же сильно, как хлебное, – для этого в тесте для бриоши слишком много сливочного масла. **H**

4 Пальцами обомните тесто. Месите в течение минуты, затем накройте и уберите в холодильник на 4–16 часов – тесто должно

снова подняться. Если в холодильнике объем теста не увеличился примерно вдвое, достаньте его и поставьте в более теплое место. Если вы собираетесь выпекать бриоши в форме круглых булочек или косичек, придется снова ненадолго убрать их в холодильник, чтобы тесто не расплылось.

5 Сформуйте изделия, переложите их в форму для выпечки, накройте, поставьте в теплое место и дайте тесту подняться в третий раз. Оно снова должно увеличиться в объеме примерно вдвое. Смажьте поверхность бриошей яичным желтком и выпекайте 20–25 минут при 190 °C, начав проверять готовность уже через 12 минут.

6 Готовые бриоши остудите и заверните в фольгу или пищевую пленку. Они могут храниться 2–3 дня. Если вы не уверены, что успеете употребить бриоши за это время, упакуйте их и заморозьте.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Процесс замешивания с использованием миксера не сильно отличается от ручного. Соедините ингредиенты теста и вымешивайте его при помощи специальной насадки в течение 7 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Затем начните добавлять сливочное масло – по 2 ст. л. за раз. Масло должно хорошо смешаться с тестом, прежде чем вы добавите следующую порцию. Когда вы подмешаете всё необходимое количество масла и тесто станет гладким и блестящим, продолжайте с шага **4**.

B Половины этого количества достаточно, чтобы наполнить классическую форму для бриоши диаметром 23 см. На шаге **6** отделите от теста примерно часть. Скатайте в шар обе части теста. Большой шар уложите в форму и пальцем сделайте в нем углубление, в которое поместите маленький шарик. Дайте тесту подняться в третий раз, смажьте его яичным желтком и выпекайте 30–35 минут.

C Вместо быстродействующих дрожжей можно использовать 14 г активных сухих дрожжей или 20 г свежих; в некоторых рецептах изначально отдается предпочтение этим видам дрожжей. Активируйте их в теплом молоке или воде с добавлением 1 ч. л. сахара, оставьте на 15 минут, до образования пены, и соедините с яйцом и остальными ингредиентами на шаге **2**.

D Некоторые повара предпочитают муку из мягких сортов пшеницы типа 00.

E Если вы используете только 4 яйца, возьмите 100 мл молока.

F Не стоит пытаться растопить масло и добавить его всё

сразу – многие пробовали, ни у кого не вышло.

G Чтобы бриошь получилась менее жирной, сократите количество сливочного масла вдвое. Для более сдобного теста возьмите равные пропорции муки и сливочного масла – однако не рекомендую делать этого в случае, если вы замешиваете тесто вручную: оно получится слишком липким.

H Тесто для бриошей довольно капризное и не всегда поднимается так быстро, как указано в рецепте. Придется запастись терпением. Некоторые хозяйки опасаются оставлять сдобное тесто со сливочным маслом и яйцами на 4–5 часов при комнатной температуре, но я не из их числа.

Бриошь → Вкусы и вариации

БРИ

Кто придумал добавить в бриошь сыр бри? Александр Дюма в своем *Большом кулинарном словаре* (1873) утверждает, что было время, когда бриоши частенько готовили с сыром, однако исследователь пищевых привычек Дарра Гольдштейн считает это не более чем мифом. Что, впрочем, не означает, будто сама идея плоха: многие повара пробовали экспериментировать с этим продуктом. Сыровар и пекарь Питер Рейнхарт отмечает: несмотря на то что тертый сыр может придать тесту некоторый аромат и мягкость, в готовом изделии его вкус чаще всего не ощущается. Рейнхарт рекомендует заворачивать крупные кусочки сыра в тесто – например, треугольнички бри в выпечку наподобие *фатаера* (**тут**). В Италии пекут напоминающую панеттоне сырную бриошь *pane al formaggio* с тертым пармезаном и кусочками пекорино вместо изюма (или в дополнение к нему).

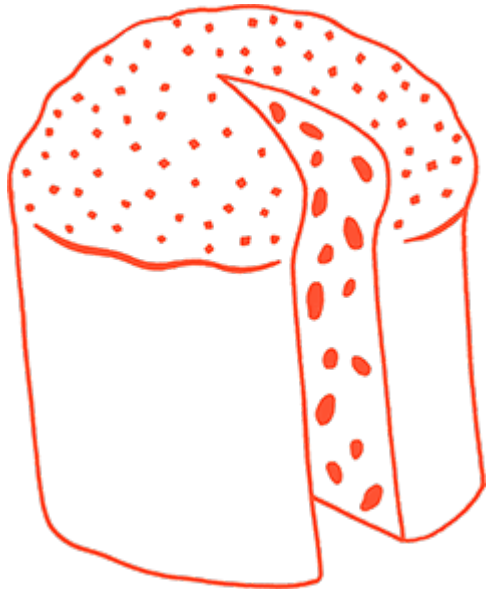
Шоколад и сычуаньский перец

Бриоши с шоколадной крошкой настолько популярны, что продаются даже в самых дешевых супермаркетах. Если такое изобилие притупило ваши вкусовые рецепторы, попробуйте вариант с шоколадом и сычуаньским перцем, предложенный парижским пекарем Гонтраном Шерье. Если же вкус щедро сдобренного маслом теста, шоколада и вызывающего легкое покалывание (почти как новокаин) сычуаньского перца всё еще будет вам казаться недостаточно ярким и бодрящим, Шерье рекомендует попробовать бриошь в сочетании с фуа-гра или клубничным джемом (забудьте об «или», я выбираю и то, и

другое!). Добавив какао-порошок, вы получите еще более непростое для замешивания тесто, так что не советую делать это вручную. Вместо хлебопекарной муки Шерье использует французскую муку общего назначения, которая по содержанию белков представляет собой нечто среднее между обычной и сильной. Возьмите сухие дрожжи и активируйте их при помощи теплого молока с добавлением 1 ч. л. сахара. В чашу с мукой всыпьте 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. просеянного какао-порошка, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. измельченного сычуаньского перца и 8 ст. л. шоколадной крошки. Влейте активированные дрожжи, перемешайте, добавьте 6 яиц. Затем введите 225 г сливочного масла – в четыре этапа, как описано в базовом рецепте. Дайте тесту дважды подняться при комнатной температуре (первый подъем займет примерно час, второй – около 45 минут). Переложите его в две формы для выпечки емкостью по 450 г, дайте еще раз подняться и выпекайте приблизительно 35 минут при 180 ˚C.

Флердоранжевая эссенция

Очень популярная ароматическая добавка для такой выпечки, как бриошь. В своей замечательной книге *The Taste of Bread* («Вкус хлеба») французский пекарь профессор Раймонд Калвель описывает прованский рождественский хлеб, *pompe des rois*, аверонский *fouace de Rodez* в форме кольца и *mouna*. Родом из Алжира, но ныне распространенная на юге Франции, *mouna* – роскошная круглая бриошь с ароматом цветков апельсина, посыпанная жемчужным сахаром. Часто в тесто добавляют апельсиновые цукаты и ликер куантро. В Оране, одной из четырех алжирских христианских епархий, эту выпечку часто готовят на Пасху. Чтобы получилась простая бриошь с ароматом апельсиновых цветков, замените 1 яйцо в рецепте на 3 ст. л. флердоранжевой эссенции, смешав ее с 4 оставшимися яйцами.



Панеттоне

Французы свысока относятся к миланскому панеттоне, считая его чрезмерно ароматизированной и вычурной бриошью. Прихотливые добавки мешают проявить себя основным компонентам пирога – яйцам, сливочному маслу и закваске. Бог весть, что бы они сказали об одном особенно затейливом рецепте, на который я как-то наткнулась: в списке ингредиентов значились молотый кориандр, фенхель и кедровые орехи. (Мне всегда было интересно, что же такое изысканное можно подать на блюдцах от Версаче, которые мы видим в универмагах Bloomingdale's – вот и ответ.) Согласно книге *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients*, настоящий миланский панеттоне готовят из пшеничной муки, натуральных дрожжей, сливочного масла, сахара, яиц, желтков, изюма, лимонной и апельсиновой цедры, цукатов, соли, молока и солодового порошка, а также концентрированной ароматической эссенции. Книга предлагает смесь из равных частей апельсинового, лимонного и мандаринового масла с небольшим количеством бергамота и ванили. Нечто подобное вы можете получить и дома – при всем великолепии результата сам процесс приготовления довольно прост и заключается в комбинации ингредиентов кекса с опарой. Возьмите 100 г изюма. Четверть этого количества выложите на маленькую сковороду, залейте марсалой и прогрейте. Добавьте тертую цедру 1 апельсина, 1 лимона и 2 мандаринов и дайте смеси настояться. Оставшийся изюм соедините с 50 г смеси измельченной цедры и посыпьте

небольшим количеством муки. Отставьте в сторону. Приготовьте опару из 150 г муки из твердых сортов пшеницы, 1½ ч. л. быстродействующих дрожжей, 1 ч. л. сахара и 120 мл теплой воды. Дайте опаре увеличиться в объеме вдвое. Как только она поднимется, смешайте 150 г размягченного при комнатной температуре сливочного масла с 75 г сахара до кремообразной консистенции. Не прекращая перемешивать, добавьте 2 целых яйца и 4 желтка (также комнатной температуры). Если вы взбиваете смесь вручную, яйца могут свернуться – но не беспокойтесь, на результат это не повлияет. Добавьте 100 мл подогретого молока, 2 ст. л. марсалы, 1 ч. л. апельсинового экстракта, ½ ч. л. соли, влейте опару и хорошенько перемешайте. Всыпьте 250 г муки и продолжайте перемешивать, постепенно добавляя еще 200–225 г муки – столько, сколько потребуется, чтобы получилось мягкое тесто. Следуйте базовому рецепту с шага **4**. При этом обратите внимание, что тесту, скорее всего, понадобится не менее двух часов, чтобы подняться. Обомните его, добавьте вымоченные в вине изюм и цедру, быстро перемешайте – так чтобы они равномерно распределились по тесту. Переложите тесто в разъемную форму для выпечки диаметром 20 см, выстеленную пергаментом, который должен выступать над краями формы. Дайте тесту подняться – это может занять от 2½ до 4 часов. Смажьте поверхность пирога яичным белком, при желании посыпьте жемчужным сахаром. Выпекайте 10 минут при 220 °C, затем еще 30– 40 минут при 180 °C. Спустя 15–20 минут после начала выпекания, возможно, придется накрыть панеттоне фольгой, чтобы корочка не подгорела. Если вам не хочется вымачивать изюм и цедру, возьмите на заметку, что в ломбардской булочной Scarpato в качестве начинки для панеттоне используют засахаренные каштаны. Альтернативой панеттоне может служить пандоро. Этот кекс готовится без начинки и, несмотря на присутствие толики лимонного масла, вкус сливочного масла в нем преобладает. Ломтик пандоро с мороженым с марсалой и парой капель хорошего бальзамического уксуса станет отличной заменой рождественскому пудингу.

Пралине

Название роанского бренда Pralus хорошо известно всем любителям дорогостоящих кондитерских изделий, но еще до того, как марка прославилась производством шоколада, она была знаменита благодаря бриоши Praluline, изобретенной самим родоначальником династии Огустом Пралюсом. Бриошь готовят с

миндалем из Валенсии и фундуком из Пьемонта в розовой сахарной глазури, которые дробят и подмешивают в тесто, а также посыпают ими поверхность изделия. В результате получается нечто такое, чем самой Марайе Кэри впору потчевать своих единорогов. (Розовые пралине продаются в специализированных кондитерских или в интернет-магазинах.) Добавьте 75 г измельченного пралине в тесто и сразу придайте ему желаемую форму. Слепленный руками круглый кекс будет смотреться по-домашнему уютно, но, возможно, вам захочется, чтобы бриошь выглядела более традиционно. Смажьте поверхность изделия яйцом и посыпьте 25 г измельченного пралине. Дайте тесту подняться и выпекайте, как указано в базовом рецепте.

Колбаски

Колбаски, запеченные в бриоши, весьма популярны во Франции. Они на голову превосходят обычную сосиску в тесте, особенно в Лионе, где традиционно в такую выпечку добавляют трюфели и чеснок. На Майорке делают булочки энсаймадас – тесто для них готовят, как для бриоши, но вместо сливочного масла добавляют свиное сало (*saïm*). Выглядят они совершенно иначе, чем бриошь: в отличие от тугой конструкции, напоминающей бюст Марии-Терезы Вальтер работы Пикассо, тесто для энсаймадас раскатывают, сворачивают рулетом и не слишком туго складывают в виде улитки. Чаще всего эту выпечку посыпают сахарной пудрой, но кто-то, напротив, предпочитает добавлять собрасаду – мягкую пастообразную балеарскую родственницу колбасы чоризо. В результате испанской колонизации булочки энсаймадас прижились на Филиппинах. Местная версия энсаймадас – более пышная разновидность такой выпечки, обычно ее посыпают тертым сыром или добавляют в нее начинку из убе (фиолетового батата) либо монгго (пюре из маша).

Сахарная кукуруза

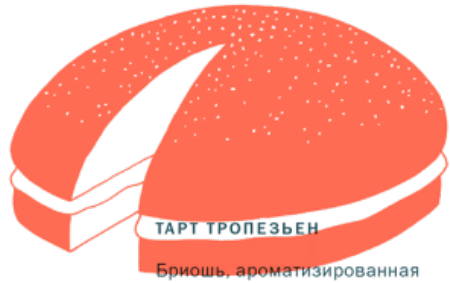
Это блюдо подают в The Grain Store на лондонском вокзале Кингс-Кросс. Подсушенный ломтик дрожжевой кукурузной бриоши с маниоковым саго, приготовленным в чернилах моллюска и с виду похожим на черную икру, и со сметаной с укропом. Я не заметила яркого привкуса сахарной кукурузы, но кукуруза со сливочным маслом – и без того благодатное

сочетание. Добавьте поменьше соли, и эта выпечка сойдет за кекс. Отварите зерна 1 початка сахарной кукурузы в 100 мл молока в течение двух минут. Слейте молоко, сохранив 25 мл, чтобы добавить в тесто. Следуйте базовому рецепту, уменьшив количество продуктов в два раза – при этом используйте 2 целых яйца и 1 дополнительный желток. В конце замешивания добавьте в тесто отваренные зерна кукурузы. Для подъема тесту потребуется значительно больше времени, чем обычно. Переложите тесто в форму для выпечки хлеба емкостью 450 г и дайте подняться во второй раз.

Бриошь → Другие варианты

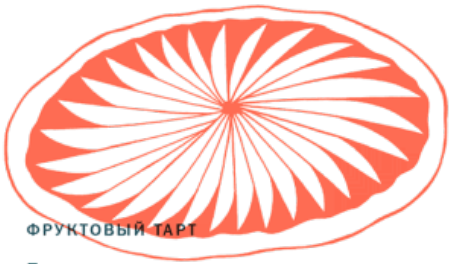
Бриошь → Другие варианты

Булочки для бургеров



Тарт тропезьен

Бриошь, ароматизированная ромом или флердоранжевой эссенцией и прослоенная взбитыми сливками, заварным или сливочным кремом.



Фруктовый тарт

По структуре напоминает тарт татен: фрукты карамелизуют в сливочном масле с добавлением сахара, накрывают круглым пластом теста для бриоши и выпекают при 180 °C в течение 30 минут.

Сладкий пудинг из хлеба и сливочного масла

Pan de muerto

Разновидность бриоши с анисом и апельсиновой цедрой или флердоранжевой эссенцией, украшенная изображениями черепов или костей. Ее выпекают в Мексике к Дню мертвых.

Бриошь якисоба

Иными словами, хот-дог с начинкой из горячей лапши.

Бриошь-тост

...с паштетом, чатни и корнишонами.

Бенье

Кусочки теста для бриоши, обжаренные во фритюре и посыпанные сахаром.

Ромовые бабы и саварены

Переходим к жидкому тесту: для ромовых баб необходимо то же соотношение жидкости и муки, что и для других булочек из этого раздела, но с добавлением большего количества яиц и растопленного сливочного масла. Из такого теста готовят и саварены, которые выпекают в виде кольца – в одной большой форме или в нескольких маленьких.

На 6 ромовых баб или 1 большой саварен **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1½ ч. л. быстродействующих дрожжей **B**
250 г муки из твердых сортов пшеницы **C**
¼ ч. л. соли
1 ст. л. сахара **D**
150 мл молока **E F**
3 яйца **G**
65 г несоленого сливочного масла, растопленного и остывшего **H**

ДЛЯ РОМОВОГО СИРОПА I J

200 мл кипящей воды
300 г сахара
1–5 ст. л. рома, по вкусу

1 В объемную миску – такую, чтобы в ней могло поместиться тесто, после того как оно увеличится в объеме в два раза, – всыпьте дрожжи, муку, соль и сахар. Сделайте углубление в центре.

2 Подогрейте молоко (но не слишком сильно, иначе яйца свернутся) и вылейте в миску с мукой вместе со взбитыми яйцами. Перемешайте, добавьте растопленное сливочное масло и замесите однородное жидкое тесто.

3 Разложите тесто в тщательно смазанные сливочным маслом формы. Тесто должно наполнять формы не более чем наполовину.

4 Как только тесто увеличится в объеме и заполнит формы почти доверху, можно приступать к выпеканию. При желании смажьте поверхность яйцом или желтком. В моей теплой кухне для расстойки требуется примерно 45 минут. Время от времени проверяйте состояние теста, иначе оно может убежать из формы и растечься по столу.

5 Выпекайте в разогретой до 190 °C духовке: ромовые бабы –

15–20 минут, саварен – 20–25 минут.

6 Тем временем приготовьте сироп: залейте сахар кипящей водой и размешивайте до тех пор, пока он полностью не растворится, затем добавьте ром.

7 Достаньте готовые бабы из духовки, дайте им слегка остыть и переложите на блюдо, подходящее для обливания сиропом.

8 Залейте бабы примерно половиной сиропа и дайте ему впитаться в течение 10 минут. Переверните бабы и полейте оставшимся сиропом. По желанию подавайте со взбитыми сливками и фруктами. **K**

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Этого количества теста хватит на 6 формочек объемом 150 мл или форму для саварена диаметром 24 см.

B Если вы используете дрожжи, которые необходимо активировать, смешайте 8 г свежих или 1½ ч. л. сухих дрожжей с теплым молоком и 1 ч. л. сахара и оставьте на 15 минут, до образования пены. Добавьте активированные дрожжи к остальным ингредиентам на шаге **2** и замешивайте тесто в соответствии с рецептом, но дайте ему подняться дважды – первый раз в миске. Как только тесто увеличится в объеме вдвое, перемешайте его и переложите в формы для выпечки. Дайте подняться во второй раз. Когда тесто достигнет краев формы, оно готово к выпеканию.

C Во многих рецептах используется пшеничная мука общего назначения.

D Чтобы тесто получилось более сладким, количество сахара можно увеличить до 3 ст. л.

E Замените молоко водой. В этом случае бабы, как и изделия из заварного теста, получатся более хрустящими.

F Можно заменить обычное молоко кокосовым, а сливочное масло – арахисовым.

G Возьмите 2 яйца и 1 желток, а белок оставьте для смазывания теста перед выпеканием.

H Можно замесить более сдобное тесто, взяв 100 г сливочного масла на 250 г муки. Однако имейте в виду, что в этом случае тесто будет подниматься дольше.

I Этот вариант сиропа гуще, чем классический, который делают из 400 г сахара и 400 мл воды.

J Разумеется, вы можете использовать другие ароматные добавки – см. **тут**.

K Элизабет Дэвид добавляет сироп только при подаче, повторно подогревая ромовые бабы в духовке перед тем, как полить их. Мне же больше нравится, когда бабы остыли и

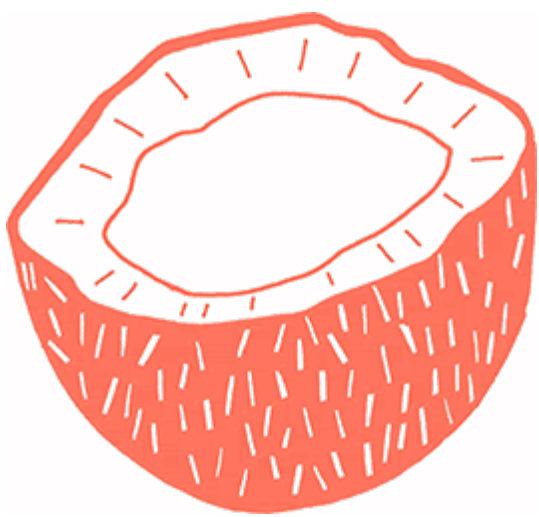
пропитались ромом.

Ромовые бабы и саварены → Вкусы и вариации

Банан и пряности

Всякая попытка подмешать в тесто для бабы любые ароматные добавки обречена на то, что ром перебьет их. К такому выводу я пришла, после того как испекла бабу с бананом и пряностями, чьи ароматы и вкус были вытеснены насыщенными нотами рома El Dorado. При этом не пропитанные сиропом булочки были изумительно вкусны – я подсушила их в духовке и смазала нормандским сливочным маслом. Измените наш базовый рецепт, отмерив 250 г муки и по 1 ч. л. молотой корицы и гвоздики. Объем теплого молока уменьшите до 100 мл и используйте коричневый сахар. Вместе со сливочным маслом добавьте 60 мл пюре из очень спелого банана и 1 ч. л. ванильного экстракта. Если банановый вкус кажется вам более привлекательным, чем спиртное, попробуйте пропитать выпечку сахарным сиропом без добавления рома.

Кокос и коричневый сахар



Этот вариант был признан фаворитом у моих домашних дегустаторов. Однако, признаюсь, выбор мог быть не вполне беспристрастным: ромовые бабы с кокосом и коричневым сахаром я испекла в отдельных формочках для саваренов, в результате чего они оказались похожи на милейшие пончики. Приправив их

ромом и сливками, я вспомнила десерт, который подавали в кафе моего детства, пропахших уксусом, жареным беконом и сигаретным дымом. Это был пончик – с отверстием, наполненным мороженым со сливками, шоколадным соусом и кусочками орехов. Подобный десерт может стать альтернативным вариантом подачи ромовых баб, если вам не нравится спиртное или пропитанный сиропом бисквит. Смешайте 8 ст. л. кокосовой стружки с 250 г муки и 2 ст. л. темного коричневого сахара. Вместо коровьего молока можно использовать кокосовое.

Кукурузная мука и пахта

Эту идею навеял рецепт хорватского кукурузного хлеба с добавлением яиц и дрожжей, не слишком отличающийся от нашей отправной точки. Я смешала муку из твердых сортов пшеницы с мелкой кукурузной мукой в соотношении 50:50 и добавила подогретую пахту (варианты замены пахте см. **тут**). Жидкое тесто желтоватого оттенка очень хорошо поднялось. Пахта придала готовым булочкам специфический привкус. Из-за кукурузной муки текстура оказалась чуть грубее, чем у обычной ромовой бабы. Однако не поддавайтесь соблазну использовать кукурузную муку без пшеничной, иначе рискуете получить скраб для языка.

Лайм

Многие кулинары отказываются от каких-либо дополнительных добавок в тесто для ромовой бабы из опасения, что ароматы вступят в конфликт с насыщенным ромовым духом. Счастливым исключением является цедра апельсина или лимона либо того и другого вместе. Или лайма, у которого с ромом особые отношения – это известно каждому, кто когда-либо танцевал на барной стойке после пары бокалов ромового пунша. Подумайте только: раз уж вы натерли цедру для выпечки, у вас остаются сочные лай-мы, которые непременно нужно использовать – например, для того же пунша. Классическая комбинация ингредиентов этого напитка: одна часть кислого, две – сладкого, три части крепкого и четыре – мягкого. Кислым будет лаймовый сок, сладким – сироп (приготовьте его из горячей воды и сахара в соотношении 1:1), крепким – ром, а мягким – фруктовый сок (смесь соков апельсина, манго и маракуйи). Разлейте пунш по бокалам со льдом, плесните немного ангостуры и посыпьте тертым мускатным орехом.

Рожь и токайское вино

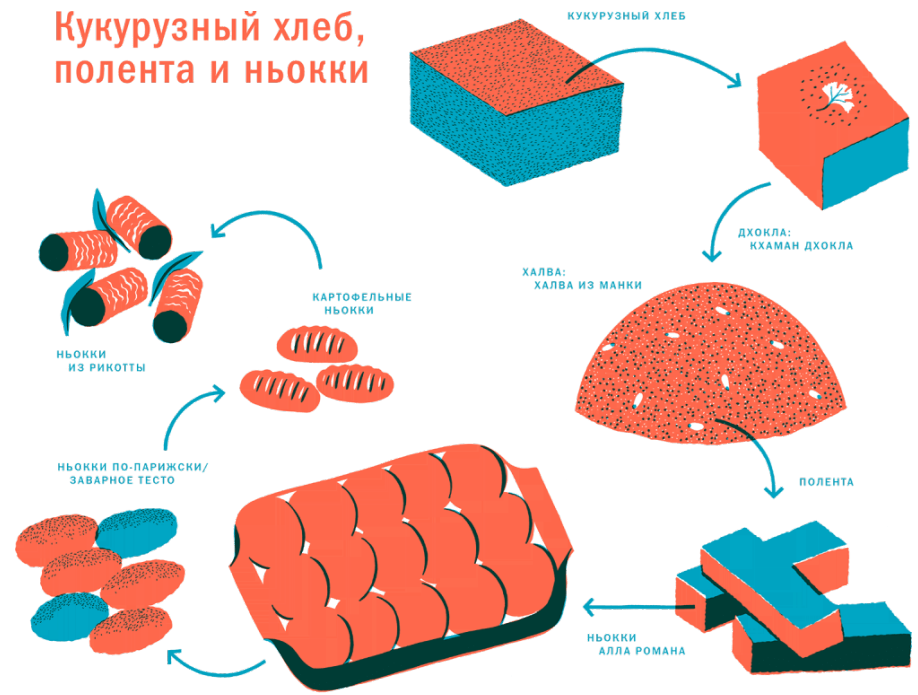
Считается, что с ромовой бабой французов познакомила Мария Лещинская, супруга Людовика XV родом из Польши. Известный повар Мари-Антуан Карем подавал в королевской столовой колоссальных размеров бабы, а к ним – объемный соусник со смесью сладкого вина малага и ликера, ароматизированного пижмой (пижма – многолетнее травянистое растение с яркими желтыми цветками и привкусом розмарина или имбиря – каждому чувствуется свое). Лещинская утверждала, что ромовые бабы следует печь из ржаной муки и пропитывать венгерским вином. Безусловно, рожь имеет свои достоинства, но ей никогда не сравниться с пшеницей, благодаря которой баба имеет легкую текстуру и отлично впитывает сироп. Впрочем, чем больше в сиропе токайского вина, тем легче согласиться с обратным.

Шафран и изюм

По мнению Луи Эсташа Уде, который в 1830-е годы был шеф-поваром в игровом клубе Crockford's в Сейнт-Джеймсе, классической вкусовой добавкой для ромовой бабы является сочетание шафрана, изюма, свежего винограда и мадеры. Справочник *The Oxford Companion to Sugar and Sweets* отмечает, что первые упоминания о ромовом сиропе появились только в 1840-х годах – к этому времени ромовая баба существовала уже

несколько столетий. Добавьте пару щепоток шафрана к разогретому молоку на шаге **2** и горсть изюма – сразу после добавления растопленного сливочного масла. Подобная комбинация шафрана и сухофруктов характерна для корнуэльского шафранового хлеба и булочек.

Кукурузный хлеб, полента и ньокки



Эта глава, по сути, посвящена переходу от злаков и жидкости к более плотным субстанциям. По мере ее прочтения, я надеюсь, вы вспомните о давно залежавшихся где-то в закромах припасах и убережете их от бесславной порчи или поражения долгоносиками. Приготовление кукурузного хлеба, поленты или ньокки – занятие очень увлекательное, открывающее простор для экспериментов (как вы вскоре сами убедитесь).

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Кукурузный хлеб в начале нашей главы похож скорее на более упругий североамериканский вариант, чем на экономный[10] южный. Он приходится двоюродным братом хлебу из пресного теста: оба они замешиваются на скорую руку и отправляются в духовку, пока не выдохся разрыхлитель; в обоих рецептах требуется одинаковое количество муки и пищевой соды, к которым при желании добавляют немного жира и подсластителей. Для кукурузного хлеба требуется чуть больше пахты или молочной сыворотки, но точное ее количество зависит от того, сколько яиц вы берете (обычно – два или три). В составе пресного хлеба, как правило, яиц нет, поэтому тесто для него

удобно месить.

Замешивание же кукурузного теста сродни уголовному наказанию. После добавления яиц оно становится очень жидким, а готовое изделие получается влажноватым, подобно кексу, и его проще нарезать квадратами или клиньями, чем ломтиками. Если в тесте нет соленых ингредиентов, таких как бекон или сыр, то естественный сладковатый вкус кукурузы придаст этому хлебу еще больше сходства с кексом.

Кукурузная мука бывает разной по цвету и типу помола. Цвет не слишком влияет на вкусовые качества готового хлеба, в отличие от степени помола. Хлеб из чистой кукурузной муки грубого помола будет иметь песчанистую текстуру и отчетливый фермерский запах. Знатоки рекомендуют выбирать кукурузу, размолотую жерновами, – так частично сохраняются оболочки и зародыши зерен, соответственно, мука получается более жирной и ароматной. Однако повышенное содержание жира сокращает срок хранения такой муки, поэтому вы вряд ли встретите ее в обычных супермаркетах. Другой альтернативой является мексиканская маса харина, кукурузная мука тонкого помола – при ее изготовлении зерна кукурузы отваривают, вымачивают в известковом растворе (этот процесс называется никстамализацией) и очищают от оболочки. Полученная мука обладает мягкостью пшеничной и сладостью кукурузной. Какую бы разновидность муки вы ни выбрали, лучше всего выпекать такой хлеб на предварительно разогретой с маслом чугунной сковороде (рекомендую свиное сало или жир от бекона).

ДХОКЛА

Будучи в штате Гуджарат на северо-западе Индии, американские туристы могут почувствовать особую тоску по дому при виде местной выпечки хаман дхокла – ее пористый, нарезанный кубиками мякиш внешне очень напоминает кукурузный хлеб. Однако тесто для этого кушанья делается из нутовой муки, а при ближайшем рассмотрении мякиш оказывается более землистого оттенка, подобно дворцу в Раджастане. Кукуруза же имеет насыщенный желтый цвет, как вымощенная кирпичом дорога в сказочной Стране Оз. Аналогично кукурузному хлебу, дхокла состоит из муки, связующей жидкости, разрыхлителя, а также небольшого количества соли, жира и сахара.

Своей упругой текстурой дхокла обязана приготовлению на пару, а не выпеканию; по консистенции она получается влажной, почти кремообразной. Иногда в тесто для дхоклы добавляют мелко нарезанные овощи или зелень, которые, впрочем, будут

почти незаметны, если подать блюдо с традиционным соусом, для которого зерна горчицы и тмина обжаривают в масле – гхи или растительном. Когда аромат зерен полностью раскроется, еще горячую дхоклу поливают приготовленным соусом. Ароматное масло просочится в поры готового теста – особенно если вы не забыли наколоть его поверхность (наподобие пирога «Лимонный дождь»). Наконец дхоклу посыпают бодрящей смесью мелко рубленной кинзы, тертого кокоса и нарезанного тонкими колечками свежего красного чили. Готовое блюдо напоминает площадку для метания колец, покинутую из-за внезапно начавшегося снегопада.

Сходства с пирогом «Лимонный дождь» дхокле добавляет присутствие в тесте лимона – в виде кислоты, сока или и того, и другого сразу. В Индии в качестве источника лимонной кислоты используют средство для желудка Eno (можно заменить его смесью пищевой соды и лимонной кислоты в равных пропорциях). Своей терпкостью Eno напоминает тамаринд, и поначалу его вкус кажется резковатым. Тем не менее я поглощала дхоклу кусочек за кусочком, пока не обнаружила, что нахожусь в индийском мини-маркете в поисках нутовой муки.

Традиционное тесто для дхоклы поднимается за счет медленной ферментации размолотых бобов и/или риса, замоченных в йогурте. Эта технология характерна для многих классических индийских рецептов, таких, например, как идли (небольшие белые паровые булочки из ферментированного черного маша и рисовой муки), доса (большие хрустящие тонкие блинчики из чечевичной и рисовой муки), уттапам (небольшие толстые лепешки, в тесто для которых добавляют помидоры или кокос, см. **тут**) и вадай (своего рода пончики с начинкой, жаренные во фритюре). Как и в случае с хлебом на закваске и блинчиками *бегрир* из семолины (**тут**), если вы выбираете более затратный по времени способ приготовления, вкус готового изделия заметно улучшается.

Впрочем, упрощенный рецепт также приведет к неплохому результату и, кроме того, придаст вам решимости приняться за дело. Если вы всё же собрались следовать традиционному способу и использовать чана дал, или нут (**тут**), убедитесь, что ваш блендер достаточно мощный, для того чтобы справиться с размоченным нутом. Когда я впервые попробовала приготовить такое тесто, горошины под лопастями моего старого доброго Moulinex безрезультатно гонялись друг за другом по кругу, как мультяшный кот Сильвестр в вечной погоне за птичкой Твити Пай.

ХАЛВА

Существует множество вариантов приготовления дхоклы по одному и тому же базовому рецепту, но с использованием различных зерновых культур. В качестве основного ингредиента здесь может выступать и кукуруза, но бывает это довольно редко. Более популярный вариант под названием рава дхокла делают из семолины[11], то есть манной крупы, но, на мой взгляд, он получается немного простоватым. У меня, как и у любого продукта британской системы образования, сформировалось отношение к манке как к каше-размазне, которая чаще всего оставалась нетронутой и отправлялась работницами школьной столовой в мусорный бак. Ситуация в корне изменилась, когда я впервые попробовала халву. Это была ирмик халва, турецкий десерт из манной крупы. Ее рецепт вы найдете в конце раздела. Крупу обжаривают на сливочном или растительном масле, затем добавляют к ней теплое подслащенное молоко и варят, аккуратно помешивая, на слабом огне до получения желаемой консистенции. При обжарке крупы по кухне распространяется великолепный аромат попкорна – тот самый, который давно стал неотъемлемой частью мировой киноиндустрии. Стоит упомянуть, что в халву (это слово произошло от арабского «сладкий») можно добавлять множество ингредиентов помимо зерновых – даже фрукты, овощи или сыр. Особенно популярен вариант с тахини – хотя, если бы я включила его в эту книгу, он должен был бы входить в главу, посвященную сладостям, как разновидность помадки. Халву из злаков приготовить проще, чем вариант с тахини, но не ждите, что она окажется значительно менее сладкой – особенно если использовать указанное в рецепте количество сахара.

Соотношение жидкости и крупы в халве составляет 2:1, а не 1:2, как в кукурузном хлебе и дхокле. Исходя из этого меняется и технология приготовления: халву готовят на варочной панели – нагрев здесь более сильный, даже если конфорки установлены на минимум, а значит, крупа быстрее и лучше впитывает жидкость, причем процесс можно контролировать. При приготовлении ирмик халвы сковороду можно снять с огня, когда ее содержимое еще представляет собой довольно жидкую массу – нечто среднее между жидкой кашей и картофельным пюре, хотя многие предпочитают продолжать готовить до тех пор, пока халва не приобретет консистенцию эластичного теста и не начнет отставать от стенок сковороды. После этого можно переложить ее в специальную форму.

Украсить халву бывает не так-то просто. Иногда для этого используют жареные орехи или по примеру дхоклы посыпают

десерт лепестками роз, зернами граната и рублеными фисташками. Вы можете поступить подобным образом либо просто принять тот факт, что халва похожа на казенный пудинг – не очень-то привлекательный, но зато практичный, как стопка манильских папок[12]. Истинная его красота скрыта внутри. Иногда вместе с крупой обжаривают орехи или вместо сахара подслащивают десерт медом либо бекмесом (сиропом из сока винограда, инжира или шелковицы). В Индии, где халва появилась, скорее всего, одновременно с моголами, этот десерт приправляют пряностями – кардамоном или корицей. Греки готовят халву из семолины с добавлением сиропа с ароматом цитруса и корицы.

Таким образом, халва слишком многолика, чтобы списывать ее со счетов после первой же попытки. Если выбрать семолину более грубого помола, десерт приобретет рыхлую текстуру и в сочетании со сладким сиропом будет похож на паровые пудинги, которые я когда-то готовила дома. Эту разновидность халвы можно подавать теплой с заварным кремом, хотя мой любимый турецкий ресторан предпочитает ванильное мороженое. Сочетание кукурузной муки с молоком, напротив, превратит халву во что-то вроде бланманже, ставя ее на третье место в списке самых вопиющих преступлений против национальной кухни наряду с баббл-чаем и пиццей из хрустящих мини-бургеров.

ПОЛЕНТА

Несладкий эквивалент ирмик халвы – полента. Изначально этим словом обозначали кашу из любого зерна. В наши дни чаще всего поленту готовят из кукурузной муки, хотя до того, как Колумб привез в Европу целое судно необычных заморских продуктов, ее варили из спельты, пшена, ячменя, каштановой или нутовой муки. Вскоре кукуруза обошла всех конкурентов, хотя в северных регионах Италии до сих пор популярна *полента таранья*, или «черная полента» из смеси кукурузной и гречневой муки. Если вы когда-либо имели дело с гречкой, то знаете, что слово «черный» или даже «черно-коричневый» в этом случае едва ли уместно. Чтобы полента получилась действительно черной, проще уж подкрасить ее, скажем, чернилами кальмара.

Как показывает опыт, идеальное соотношение жидкости и муки в поленте составляет 3:1 или 4:1. Кто-то разбавляет кашу сильнее в уверенности, что длительное томление на очень слабом огне дает лучший результат. Американский писатель и журналист Билл Буфорд описывает, как его полента за три часа проходит три стадии приготовления: «жидкая, но не слишком», «блестящая, густая и выходящая из берегов» и наконец упругая и слегка

карамелизованная от «томления в собственной лаве». Вы можете простоять над кастрюлей с кукурузной полентой хоть целую неделю, и всё равно найдется кто-то, кого вы не сможете убедить в ее достоинствах. Например, мой муж считает это блюдо слишком уж специфическим. Гете обвинял поленту как в хилой конституции тирольских крестьян, так и – не утаивая от читателя ни единой детали – в собственном запоре. Британский писатель Патрик Ли Фермор в *Between the Woods and the Water*, второй из трех книг, повествующих о его пешем путешествии от Хук-Ван-Холанда до Константинополя в 1930-х годах, рассказывает о своем первом знакомстве с полентой в Трансильвании, где ее называют *мамалыгой*. «Меня предостерегали от нее» – пишет он. Но человека, столкнувшегося с мозолями размером с медузу, больными и беспринципными проститутками и мрачной перспективой надвигающейся войны вряд ли смутит вкус румынской кукурузной каши – Фермору она показалась «довольно сносной». Тот, кто отговаривал его пробовать местное блюдо, явно не принимал во внимание его национальность и классовую принадлежность. Ведь если что и объединяет представителей английского среднего класса и кареглазых карпатских пастухов, так это любовь к простой сытной еде.

НЬОККИ АЛЛА РОМАНА

После охлаждения полента застывает, а значит, ее легко разрезать на куски. Вы можете начинить ею мягкую продолговатую булочку с чем-нибудь пикантным и воодушевляющим, например мортаделлой или мостардой из Кремоны[13], тем самым сократив потребление крахмала, входящего в состав, скажем, сэндвича с картошкой фри и кетчупом. Можно также запечь получившиеся кусочки и подать их со сливочным маслом и сыром наподобие ньокки алла романа – по большому счету готовят их тем же способом, что поленту и халву. Для ньокки отварите на слабом огне семолину в молоке, затем разбейте туда же небольшое яйцо, добавьте немного сливочного масла и сыра. Полученную массу переложите в неглубокую форму, дайте ей остыть и затвердеть, затем нарежьте кусочками, запеките и подавайте.

Как и спагетти карбонара, ньокки алла романа делают ланч настолько сытным, что после него легко незаметно для себя погрузиться в послеобеденную дрему – прямо на клетчатой скатерти. (Говорят, Рим не один день строился – мне удивительно, что он вообще был построен!) К моменту, когда вы проснетесь, как раз придет время аперитива. В Риме принято есть ньокки по четвергам – истоки такой традиции не удалось

отыскать даже кулинарному писателю и историку Клаудии Роден. Существует мнение, что сытность этого блюда должна была помочь преодолеть пятничный пост. Я же подозреваю, что смесь семолины, молока, яиц и сливочного масла была дешевым способом не остаться голодным в ожидании дня зарплаты. Лишь в редких случаях используются дополнительные ингредиенты, например, в одном из вариантов Элизабет Дэвид предлагает добавить мелко нарезанный вареный окорок. Следуйте базовому рецепту, положив в смесь для ньокки 150 г окорока, смешанного с яйцом. Добавление яйца к отваренной семолине, возможно, напомнит вам приготовление заварного теста. Понадобится такая же вера в провидение, чтобы справиться с множеством упрямых комочков и добиться вожделенной глянцевитой гладкости готового теста.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Следующий раздел нашей главы – клецки из заварного теста, известные также как ньокки по-парижски. Если с помощью ньокки алла романа можно основать целую империю, то парижская версия куда более легкая и элегантная, хотя готовится похожим образом: в тесто добавляют тертый пармезан и затем ньокки выпекают или тушат в соусе либо обжаривают на сковороде со сливочным маслом и шалфеем. Кроме того, из заварного теста можно сформовать продолговатые трубочки или маленькие шарики и испечь эклеры или профитроли. Обжарив небольшие порции того же теста во фритюре, вы получите пончики бенье: посыпьте их сахарной пудрой и ешьте теплыми с латте и обещанием ограничить потребление сладкого сразу же после того, как приговорите всю порцию.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ

Для картофельных, или пьемонтских, ньокки требуются теплый картофель с высоким содержанием крахмала, мука и иногда яйцо. Из полученного теста формуют небольшие клецки. Рецепт картофельных ньокки появился относительно недавно, он вошел в итальянские кулинарные книги лишь в начале XX века и изначально содержал рекомендацию использовать целых 500 г муки на 250 г картофеля. Современные рецепты отличаются богатым разнообразием, но в большинстве из них применяется соотношение 50 г муки на 250 г картофеля и рекомендуется использовать как можно меньше муки, чтобы только замесить тесто.

Я мало что могу добавить к огромному количеству рекомендаций по приготовлению картофельных ньокки – разве

что прекратить читать инструкции и просто попрактиковаться. Если и бывают в жизни ситуации, когда опыт побеждает теорию, это как раз такой случай. Суньте одну-две картофелины в разогретую духовку, после чего выскоблите мякоть и используйте ее, пока не остыла. Главный урок для всех неофитов этого блюда – попробуйте первую приготовленную порцию, прежде чем кидать в кастрюлю остальные. Если тесто не разваливается и сохраняет нужный баланс между мягкостью и возможностью его прожевать, продолжайте. Если же первая порция теста превратилась в кастрюле в мутноватую жижу, наберитесь терпения и продолжайте добавлять муку: ваша цель – достигнуть баланса между вязкостью и легкостью.

НЬОККИ ИЗ РИКОТТЫ

Точно так же делают ньокки из рикотты, в которых картофель заменяют сыром. Рикотту смешивают с небольшим количеством муки, яйцом и парой щепоток пармезана (для аромата), затем из полученной массы формуют небольшие клецки и отваривают их.

Смесь получается более влажной, чем обычное тесто, поэтому рекомендуется формовать клецки по одной, а не скатывать колбаской и затем нарезать, как картофельные ньокки. И вновь разумным будет приготовить первую порцию на пробу, прежде чем тратить время и усилия на формование следующих. Описанный здесь базовый рецепт никогда меня не подводил. Кроме того, он легко допускает присутствие различных дополнительных ингредиентов. Это блюдо будет на руку любому обладателю садовых грядок – ньокки из рикотты сочетаются не только с банальным томатным соусом с чесноком и базиликом. Летом их можно подать с бобами, луком-пореем и эстрагоновым маслом. Осенью роскошное согревающее блюдо получится из запеченной мускатной тыквы с грушей, шалфеем и ньокки из рикотты со шпинатом. С приходом зимы вам, возможно, захочется увеличить порцию ньокки и обжарить их на сковороде с очищенной брюссельской капустой, каштанами и клюквой. Оставшиеся клецки можно подать с бульоном, как это часто делают в Италии, или с более густым грибным или гороховым супом.

Кукурузный хлеб

Такой хлеб пекут в северных штатах США – из смеси кукурузной и пшеничной муки с небольшим количеством сахара. Его подают к бекону и яйцам, свинине карнитас или просто разрезают пополам, смазывают крим-чизом и посыпают кусочками маринованного халапеньо. Оставшийся и слегка зачерствевший хлеб можно использовать точно так же, как дрожжевой: для французских тостов, начинки для фарширования или для пудинга с хлебом и маслом. Обратите внимание: список ингредиентов тот же, что и для панкейков (**тут**), но дополненный чашкой кукурузной муки и еще одним яйцом.

На глубокую квадратную форму со стороной 20 см, круглую сковороду диаметром 23 см или форму для маффинов с 12 углублениями

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (150 г) крупной кукурузной муки **A B**
1 чашка (125 г) пшеничной муки **A B**
½ ч. л. пищевой соды **C**
1 ч. л. соли
1 ст. л. сахара **D E**
1 чашка (240 мл) пахты или молочной сыворотки **F**
2 яйца
1–2 ст. л. растопленного жира или растительного масла **G**

1 Всыпьте в миску кукурузную и пшеничную муку, пищевую соду, соль и сахар. Сделайте углубление в центре.

2 Взбейте вместе жидкие ингредиенты, добавьте к сухим и быстро перемешайте. Не нужно делать это слишком тщательно.

3 Вылейте тесто в смазанную маслом сковороду (предпочтительно чугунную) или форму и выпекайте при 180 °C в течение 25–30 минут. Готовность можно проверить, воткнув шпажку в центр выпечки – если тесто не прилипнет, хлеб готов. **H** В идеале смазанную маслом сковороду или форму следует нагреть в духовке, прежде чем наполнить тестом, как для йоркширского пудинга.

4 Дайте хлебу слегка остыть, затем нарежьте квадратиками или ломтиками. Хлеб можно съесть сразу или плотно упаковать, заморозить и употребить в течение трех месяцев.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Кукурузную муку крупного помола можно заменить более

мелкой – вам понадобится 1 чашка (175 г).

B Соотношение кукурузной и пшеничной муки может колебаться от 3:1 до 1:3. Некоторые сорта хлеба, например тминный (**тут**) или с изюмом и апельсином (**тут**), делают только из кукурузной муки; они получаются более сухими и грубоватыми.

C Иногда к соде добавляют 1 ч. л. пекарского порошка или полностью заменяют ее 2 ч. л. порошка (см. пункт **F** ниже). В этом случае хлеб получается более нежным.

D Используйте любой подсластитель – белый или коричневый сахар, кленовый сироп, мелассу. При желании можно полностью отказаться от него.

E В некоторых рецептах рекомендуется добавлять целых 150 г сахара (хотя для меня и с 60 г, пожалуй, хлеб будет слишком сладким).

F Вместо пахты используйте сметану или натуральный йогурт, разбавленные небольшим количеством воды или молока. Либо смешайте 225 мл молока с 1 ст. л. лимонного сока и дайте этой смеси постоять в течение 5 минут. Если же вы замените пахту ананасовым соком, то получите хлеб с аппетитной коричневой корочкой и легким ароматом ананаса. Можно обойтись и совсем без кислой жидкости, если вместо соды взять пекарский порошок – сгодится молоко или даже вода.

G Подойдет любое растительное масло (не обязательно дорогостоящее). Топленое сало, шпик или сливочное масло придадут блюду потрясающий аромат.

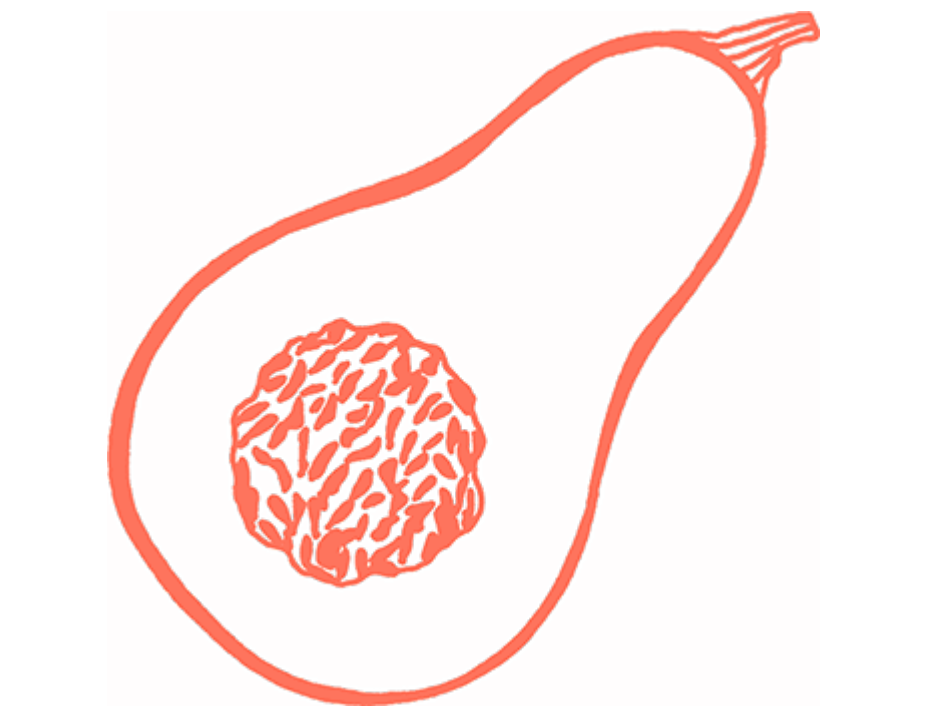
H Некоторые кулинары предпочитают выпекать кукурузный хлеб дольше при более низкой температуре – например, 40–45 минут при 160 °C.

Кукурузный хлеб → Вкусы и вариации

Бекон

В Америке всегда всё крупнее. За исключением бекона. После трехэтажных бургеров, сэндвичей, из-за которых рискуешь вывихнуть челюсть, и буррито, мощных, как предплечье мексиканского рестлера, узкие полосатые пластинки американского бекона, тонкие и гибкие, как ленточки на шляпке Поллианны, вызывают искреннее недоумение. Правда, подают его вместе с омлетом с голубым сыром и крылышками баффало, грудами панкейков, утопающих в сливочном масле и сиропе, но всё же… Как уроженка Британии, привыкшая к куда более солидным ломтикам, могу лишь предположить, что американцы

предпочитают тонкий полупрозрачный бекон, потому что из него быстрее и проще вытапливается жир. Жители южных штатов особенно ценят топленый жир от бекона, добавляя его всюду, в том числе и в кукурузный хлеб. Солоноватый дымчатый привкус бекона делает сладкую кукурузную муку куда более подходящим компаньоном для яиц. Для этого хлеба будет достаточно 4–6 британских ломтиков: выложите их в один слой на сковороду и нагревайте на среднем огне, пока не вытопится жир. Если жира в итоге получится больше, чем вы рассчитывали, всё равно добавляйте его весь. Поджаренный бекон измельчите и подмешайте в тесто.



Мускатная тыква, фета и чили

В Молдове и Греции в кукурузный хлеб часто добавляют кубики сыра фета. Сочетание феты с мускатной тыквой считается классическим – хлеб получается настолько красочным, что достоин быть запечатленным на одном из полотен признанного мастера цвета Анри Матисса. Следуйте нашему базовому рецепту, но вместе с указанными в нем жидкими ингредиентами подмешайте 200 г мускатной тыквы, нарезанной кубиками с ребром 1 см (предварительно готовить тыкву не нужно), 50–100 г нарезанной кубиками феты и хлопья чили по вкусу. Можно также

добавить тмин и орегано – получится отличное дополнение к ребрышкам ягненка барбекю. Пока разгораются угли, замесите тесто для кукурузного хлеба и поставьте его в духовку. Откройте 1–2 банки черной или красной фасоли, добавьте мелко нарезанные помидоры, красный лук и листья кинзы. Заправьте смесью лаймового сока и оливкового масла с мягким вкусом. Снимите обувь, откройте бутылочку пива и расслабьтесь, пока хлеб выпекается, салат пропитывается ароматами, а капельки бараньего жира шипят на углях. Простой, яркий и очень вкусный ужин, на который хватает сил вечером после трудового дня.

Тмин

Этот вариант, где кукурузная мука используется без добавления пшеничной, основан на рецепте сербского хлеба *проя*, который Мария Канева-Джонсон приводит в своей книге о балканской кухне. Любители аутентичной кухни добавят в тесто топленое свиное сало и подадут такой хлеб на завтрак с яичницей или острым белым сыром либо в качестве закуски с густыми топлеными сливками и айваром – сербской густой овощной икрой из запеченного сладкого красного перца с чесноком. Он напоминает мне кукурузные маффины, которые я когда-то пробовала в Аризоне – с толстым слоем холодного крим-чиза и острым желе из чили. Ковбойское послеобеденное чаепитие. В большинстве рецептов кукурузного хлеба кислый жидкий ингредиент сочетают с разрыхлителем, чтобы тесто получилось воздушным, но вариант Каневой-Джонсон выделяется из общей массы и имеет довольно плотную текстуру, несмотря на большее количество жидкости по отношению к муке. По достижении полуготовности хлеб дополнительно смазывают жиром, чтобы он не получился слишком сухим. Следуйте базовому рецепту, используя только 1 чашку (175 г) кукурузной муки без добавления пшеничной, ¼ ч. л. соли, 1 ч. л. семян тмина, 400 мл молока, смешанного с 1 яйцом и 1 ст. л. оливкового масла. Вылейте смесь в хорошо смазанную маслом круглую форму диаметром 20 см. Через 25 минут после начала выпекания, когда тесто только схватится, достаньте форму из духовки и смажьте поверхность хлеба смесью ½ ст. л. растопленного сливочного и ½ ст. л. подсолнечного масла. Поставьте хлеб в духовку еще на 20 минут, проверьте его готовность по истечении первых 10 минут; выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

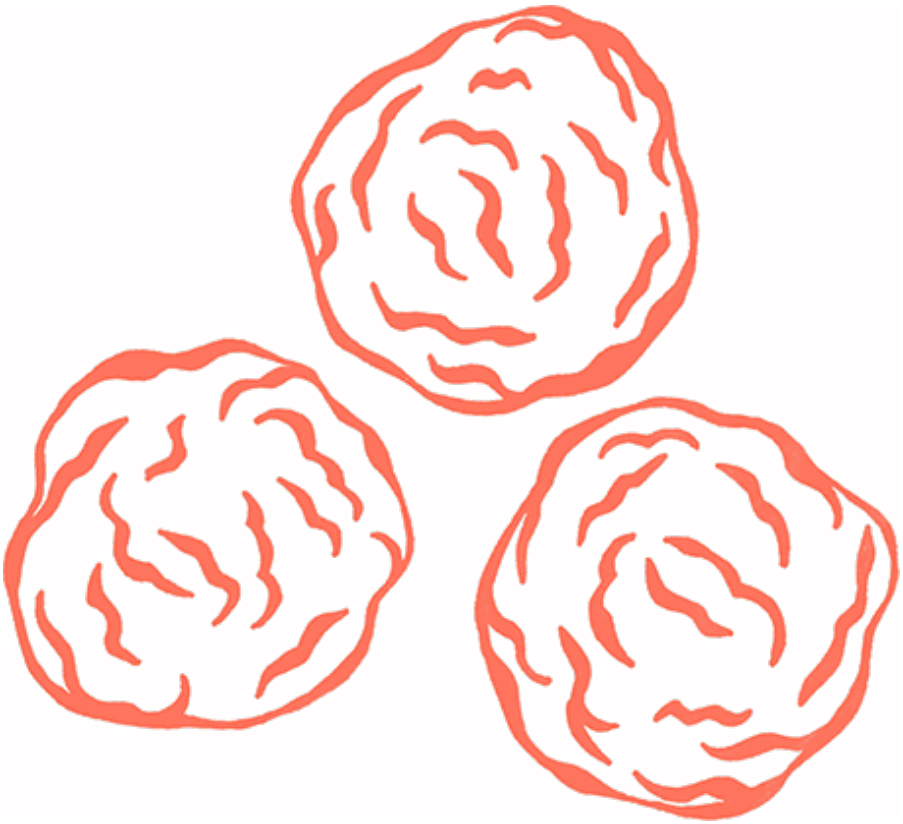
Сыр

Еще один вариант хлеба *проя* (см. выше рецепт с тмином) предполагает замешивание теста на домашнем твороге. В Америке в тесто для кукурузного хлеба непосредственно перед выпеканием часто добавляют тертый твердый сыр, такой как чеддер или монтерей джек (если руководствоваться нашим базовым рецептом, потребуется около 100 г). В качестве альтернативы можно в смазанную маслом форму выложить половину теста, сверху щедро распределить сыр и не слишком жидкую томатную сальсу, затем покрыть всё оставшимся тестом и выпекать. В Парагвае и северо-восточной части Аргентины готовят нечто похожее под названием *sopa Paraguaya*, или *парагвайский суп*. По одной из версий, название связано с ощутимой влажностью теста. Это блюдо традиционно подают на свадьбах с пивом или виски. Крупную луковицу нарежьте кубиками и припускайте в 125 мл воды с добавлением 1 ч. л. соли в течение 10 минут, затем снимите с огня. Взбейте 75 г сливочного масла, по одному добавляя 4 желтка (белки отложите в сторону). Добавьте 125 г нарезанного кубиками сыра *queso fresco* или панира, 1 чашку (175 г, или 1 початок) крупно рубленных зерен сладкой кукурузы и лук вместе с жидкостью, в которой он готовился. Перемешайте. Постепенно, чередуя, добавьте 1½ чашки (225 г) кукурузной муки мелкого помола и 1 чашку (240 мл) пахты или молочной сыворотки. Яичные белки взбейте до мягких пиков и подмешайте в тесто. Вылейте тесто в глубокую смазанную маслом квадратную форму со стороной 20 см и выпекайте в средней части духовки при 200 °C в течение 30–35 минут до золотистого цвета.

Заварной крем

Необычный вариант кукурузного хлеба, покрытого, если звезды сойдутся как надо, ровным слоем заварного крема. Этот хлеб немного слаще, чем тот, который готовится по нашему базовому рецепту, и значительно более влажный: соотношение жидких ингредиентов и муки составляет 3:2. Приведенный ниже рецепт позаимствован в выпуске *The Farmer's Bulletin No. 1236: Corn and Its Uses as Food* от 1923 года. Глубокую квадратную форму со стороной 20 см смажьте не менее чем 2 ст. л. сливочного масла и поставьте в разогретую до 180 °C духовку. Тщательно взбейте 2 яйца с 20 г сахара. В другую миску просейте ½ чашки (65 г) пшеничной муки, 1 ч. л. без горки пищевой соды, 1 ч. л. соли и 1⅔ чашки (250 г) кукурузной муки мелкого помола. К взбитым яйцам добавьте по 1 чашке (240 мл) молока и пахты (или молочной сыворотки), затем сухие ингредиенты. Полученное

тесто выложите в разогретую форму и разровняйте. Залейте его 1 чашкой (240 мл) густых сливок, не размешивая, и выпекайте при 180 °C в течение 30 минут. Если вам нравится традиционный заварной крем, как для пирожного, добавьте двойное количество сахара и 1 ч. л. ванильного экстракта; однако мне более интересным кажется вариант без сладких добавок.



Репчатый лук

Каждый, кому кажется, что в британском блюде фиш-энд-чипс слишком велика доля овощей, должен попробовать *hush puppies* – жаренные во фритюре шарики теста размером с грецкий орех из кукурузной муки и лука, которые подают на юге США в качестве классического гарнира к жареной рыбе или креветкам. Тесто готовится практически так же, как в нашем базовом рецепте, но в данной версии доля кукурузной муки по отношению к пшеничной выше и, кроме того, добавляется репчатый лук. Смешайте ¾ чашки (110 г) кукурузной муки мелкого помола, ¼ чашки (30 г) пшеничной муки, ½ чашки (120 мл) пахты или молочной сыворотки, ½ ч. л. пекарского порошка, ½ ч. л. соли, 1 ч. л.

сахара, 1 мелко нарезанную небольшую луковицу и 1 яйцо. Жарьте во фритюре по 4–5 шариков теста за раз, опуская их в разогретое до 180 °C растительное масло при помощи двух смоченных в воде десертных ложек. Если через 1–2 минуты шарики не перевернутся сами, подтолкните их шумовкой. Жарьте еще минуту, затем достаньте шарики из масла шумовкой и обсушите на бумажном полотенце. Готовые шарики держите в разогретой до 100 °C духовке, пока не пожарите всю партию.

Изюм и апельсин

В годы Второй мировой войны в оккупированной немецкими и итальянскими войсками Греции кукурузный хлеб, или *bobota*, был одним из немногих доступных видов пищи, что подпортило ему репутацию: до сих пор люди старшего поколения считают его второсортной едой. Фактически *бобота* – универсальный термин, который может означать, в зависимости от того, в каком регионе Греции вы находитесь, обычный хлеб без добавок, кукурузную кашу или глазированный медом кекс с изюмом и апельсиновым соком. На острове Закинф, расположенном в Ионическом море, подобный кекс готовят с измельченными грецкими орехами, корицей, гвоздикой и семенами аниса. В шести тысячах миль от него, в Доминиканской республике, пекут сладкий кукурузный хлеб с изюмом, корицей и сгущенным молоком. Такой хлеб называется *pan de mais* – именно о нем потихоньку напевает бедняжка Бланш Дюбуа в финале пьесы «Трамвай „Желание“». Рецепт отличается от нашего базового тем, что для него требуется только кукурузная мука – без добавления пшеничной муки и яиц. Его текстура получается более грубой и крошащейся, так что, вполне возможно, у вас всё же возникнет желание добавить яйцо, если вы планируете нарезать хлеб аккуратными кусочками. Смешайте 200 г кукурузной муки мелкого помола, 100 г сахара, 1 ч. л. пекарского порошка, ½ ч. л. пищевой соды, щепотку соли и 50 г изюма. Добавьте 240 мл апельсинового сока, 60 мл воды и 2 ст. л. оливкового масла. Перемешайте, выложите в смазанную маслом квадратную форму со стороной 18 см, сразу же поместите ее в разогретую до 180 °C духовку и выпекайте 25–30 минут. При желании готовый хлеб можно смазать медовым сиропом. Дайте ему остыть в форме, затем разрежьте на кусочки.

Красный перец, сладкая кукуруза и кориандр

Впервые кукурузный хлеб я попробовала в заведении Bobby

Flay's Mesa Grill в Нью-Йорке – и он оказался самым запоминающимся. Там его готовят из смеси желтой и синей кукурузы. Хозяин заведения утверждает, что синяя кукуруза вкуснее, ведь ее выращивают в небольшом количестве на органических фермах. Правда, многие не замечают разницы. Но кому какое дело? Она же синяя! Действительно, яркая, насыщенно-синяя. (Если верить синему коту Бакстону из мультфильма *Dougal and the Blue Cat*, синий – самый лучший и самый красивый цвет. Вы же не будете спорить с Бакстоном?) Чтобы приготовить адаптированный вариант маффинов от Bobby Flay, возьмите синюю кукурузу или смесь синей и желтой. Половину небольшой луковицы, нарезанную кубиками, и толченый зубчик чеснока пассеруйте до мягкости в 1 ст. л. растительного и 2 ст. л. сливочного масла. Добавьте сухие ингредиенты, а также пахту или молочную сыворотку и яйцо, горсть мелко нарезанного красного перца, 1–2 ст. л. измельченных листиков кинзы и 3–4 ст. л. свежих или замороженных зерен сладкой кукурузы. Для остроты можете добавить хлопья чили или измельченный свежий халапеньо.

Рожь

Такая же старая американская классика, как и кукурузно-фасолевая похлебка суккоташ. В книге «Уолден, или Жизнь в лесу» Генри Дэвид Торо называет рожь и кукурузу своей любимой комбинацией для приготовления кукурузных лепешек. Тесто для них делают так же, как и для нашего кукурузного хлеба, затем его выкладывают столовой ложкой на сковороду, разогретую с растопленным жиром от бекона или растительным маслом, и жарят по несколько штук, как оладьи. Следуйте базовому рецепту, используя смесь ржаной муки с кукурузной мукой мелкого помола в соотношении 50:50 и заменив пахту молоком с 2 ст. л. мелассы. Готовьте на среднем огне на разогретой с маслом сковороде, переворачивая лепешки, когда их нижняя сторона станет золотисто-коричневой.

Дхокла: кхаман дхокла

Эта закуска получается такой симпатичной, что ее не стыдно подавать в французской кондитерской. Под красно-бело-зеленым декором скрывается подобие сэндвича «Виктория», которое, однако, делается на основе нутовой муки и, соответственно, получается совсем не десертным. Дхокла отваривается на пару, как бисквит с сиропом, в результате чего приобретает чудесную влажную текстуру. Существует несколько видов теста для дхоклы – традиционное замешивают из ферментированной смеси бобов и риса. Я же предлагаю самый простой в приготовлении и вкусный вариант. Как и в кукурузном хлебе, соотношение жидкости и муки составляет 1:2, плюс немного соли, сахара, жира и разрыхлителя.

На круглую форму диаметром 20 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

1½ чашки (150 г) нутовой муки **A**
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
¾ чашки (180 мл) воды **B**
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. порошка Eno **C**

ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ

по 1–2 ч. л. семян горчицы и тмина **D**
2–3 ст. л. растительного масла
Кусочки свежего чили, кокосовая стружка, листья кинзы – по желанию

1 Вам понадобится пароварка или кастрюля с крышкой, в которую поместится форма для дхоклы, и подставка, чтобы зафиксировать форму выше уровня воды. Налейте в кастрюлю немного воды и доведите ее до кипения, затем уменьшите огонь. Обычно я использую кастрюлю-скороварку, подставив перевернутую паровую корзину для овощей в качестве опоры для формы.

2 Перемешайте нутовую муку, соль и сахар с водой и растительным маслом до получения мягкого жидкого теста.

3 Как только вода в кастрюле начнет закипать, добавьте в тесто порошок Eno и хорошенько перемешайте. Перелейте тесто в смазанную маслом форму диаметром 20 см.

4 Установите форму на опору так, чтобы она находилась

выше уровня воды, накройте крышкой и варите дхоклу на пару в течение 15–25 минут. Готовность проверяйте шпажкой – к ней не должно липнуть тесто. Готовую дхоклу достаньте из пароварки.

5 Обжарьте семена горчицы и тмина в 2–3 ст. л. растительного масла, пока они не начнут лопаться. Чтобы семена не разлетелись по всей кухне, накройте сковороду сеткой от брызг.

6 Залейте теплую дхоклу маслом с семенами и при желании посыпьте другими приправами.

7 Перед подачей разрежьте дхоклу на квадратики. Традиционно это блюдо подают с чатни из листьев кинзы, мяты, зеленого чили, имбиря, лимонного сока и соли.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Нутовая мука также называется безан.

B Некоторые кулинары предпочитают йогурт – цельный или разбавленный водой.

C Порошок Eno можно заменить, тщательно перемешав равные количества пищевой соды и лимонной кислоты. Можно также использовать 2 ч. л. пекарского порошка.

D Приготовьте ароматное масло с другими пряностями (цельными или молотыми), листьями карри, хлопьями чили или их смесью. Если вы используете молотые пряности, убедитесь, что сковорода не слишком сухая, и не нагревайте их очень долго, иначе они могут подгореть.

Дхокла → Вкусы и вариации

Жареный лук

Бывали времена, когда джентльмен, прогуливающийся по Сохо, непременно получал соблазнительное приглашение от местной проститутки или предложение приобрести по выгодной цене пакетик кокаина. Его карманы обшаривал густо накрашенный тушью трансвестит в дырявых чулках. Сегодня же вы будете чувствовать себя там, как в огромной торговой зоне аэропорта. С приближением полуночи управляющие всевозможных закусочных, заведений с барбекю и дим-самом активируют свои системы безопасности. Никто не знает, откуда берутся все эти уличные лотки и тележки, должно быть, поднимаются прямо из канализационных люков или скатываются с подмостков опустевших театров – и начинается большая жарка. Лондонцы с их безупречным гастрономическим вкусом, прекрасно разбирающиеся в местной и своей национальной

кухне, внезапно оказываются охвачены единым непреодолимым порывом. Ох уж эти угрызения совести на следующее утро! Что, если не манящий аромат жареного лука, заставило их перекусывать этой ужасной франкфуртской колбаской, об ингредиентах которой лучше даже не задумываться, воткнутой в кашеобразный мякиш булочки неестественной белизны и сдобренной зигзагом кетчупа неизвестного происхождения. Жареный лук достоин большего. Гораздо лучше его судьба складывается в Индии, где он входит в состав многих вегетарианских блюд, в том числе тарка дала – блюда из чечевицы (см. **тут**). Я выкладывала такой лук на готовую дхоклу в подражание французскому луковому пирогу с анчоусами писсаладьер и, что вышло даже лучше, добавляла его прямо в тесто. Нарежьте кубиками или тонкими ломтиками 1 головку репчатого лука средней величины. Обжарьте до золотистого цвета и добавьте в тесто, замешенное согласно нашему базовому рецепту, но только с ½ чашки (120 мл) воды и без масла – достаточно будет влаги, содержащейся в самом луке, и ароматного масла, в котором он обжаривался. Вместо тмина смешайте с семенами горчицы пару щепоток семян калинджи и посыпьте ими готовую дхоклу. Оформите листиками кинзы.

Чана дал

По нашему базовому рецепту с использованием нутовой муки это блюдо готовится гораздо быстрее, чем в традиционном варианте, когда половинки сушеного нута вымачивают, измельчают до однородной консистенции и выдерживают в течение ночи для ферментации. Тот же тип теста используется для идли и доса, блинчиков из бобовых и риса, но в этом случае вам понадобится блендер, который способен превратить размоченные бобы в мягкую массу. Для варианта только из чана дала, или нута (без добавления риса), промойте и замочите не менее чем на 6 часов, а лучше на ночь, 1 чашку (200 г) нута. Слейте воду и измельчите чана дал (отложив в сторону 4 ст. л.) с 1 мелко нарезанным зеленым перцем чили, 1 ст. л. молотого имбиря и приблизительно 1 чашкой (240 мл) воды до консистенции довольно густого теста. Добавьте оставшийся дал и вмешайте 2 ст. л. йогурта, 1 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. молотой куркумы и ½ ч. л. соли. Оставьте для ферментации еще на 6 часов или на ночь.

Прежде чем приступать к приготовлению, подмешайте 1 ч. л. порошка Eno или ½ ч. л. пищевой соды. Варите тесто на пару в круглой форме диаметром 20 см в течение 15–20 минут.

Проверьте готовность шпажкой. Оформите дхоклу пряностями, обжаренными в растительном масле.

Кокос

Обнаружив в кухонном шкафу всего 100 г нутовой муки, я не отправилась в индийский супермаркет, а заменила недостающие 50 г муки кокосовой стружкой, вместо воды использовала кокосовое молоко, а также добавила 2 ч. л. пекарского порошка вместо порошка Eno. Сработало. Пикантный привкус нутовой муки доминировал, однако свою роль играла и сладость кокоса. В следующий раз я добавила в тесто ту же комбинацию пряностей, которую Марк Хикс[14] использовал в своем карри из нута с кокосом, – гвоздику, корицу, кардамон, кориандр, фенхель, гарам масала и куркуму. Готовое блюдо я украсила кокосом и кусочками зеленого чили.

Чеснок, розмарин и черный перец

Зная любовь итальянцев к нуту, логично будет применить принципы итальянской кухни к приготовлению дхоклы, а именно использовать те же приправы, которые итальянцы добавляют в тесто *фаринаты* – лигурийской нутовой лепешки. Здесь привкус порошка Eno не совсем кстати, так что лучше добавить вместо него 2 ч. л. пекарского порошка, как указано в разделе «Отступления». К концу приготовления дхоклы в пароварке прогрейте несколько раздавленных зубчиков чеснока в небольшом количестве оливкового масла, затем удалите чеснок и слегка прогрейте в ароматном масле несколько измельченных иголочек розмарина. Залейте маслом теплую «дхоклу» из нута, щедро посыпьте свежемолотым черным перцем и разрежьте на квадратики.

Красный перец и чоризо

Эта интерпретация рецепта дхоклы отлично подойдет для пикника. Приготовьте тесто, следуя базовому рецепту, но заменив лимонную кислоту 2 ч. л. пекарского порошка. Перемешивая ингредиенты, добавьте 4 ст. л. мелко нарезанного жареного красного перца и 100 г мелко нарезанных колбасок чоризо. Перелейте тесто в смазанную маслом и выстеленную фольгой форму диаметром 20 см и отваривайте его на пару в течение 15 минут. Достаньте дхоклу из формы, заверните в фольгу и держите одной рукой, другой ухватив полбутылочки охлажденного сухого хереса. Попросите друзей принести специальные стаканы для хереса (потому что сейчас они совершенно необходимы) и самые лучшие зеленые оливки, которые они сумеют отыскать. По возможности назначьте встречу под инжирным деревом.

Семолина

Если вы привыкли к более насыщенному вкусу нутовой муки, то дхокла, приготовленная из семолины, может показаться вам пресной, будто прокрученной в стиральной машине; возможно, вам будет недоставать в ней нежной кремовой текстуры. Однако эта слабая выраженность вкуса может прийтись как нельзя кстати в том случае, если вы используете ингредиенты с нежным ароматом – нут заглушил бы его.

Халва: ирмик халва

Слово «халва» переводится как «сладость» и обозначает множество самых разных десертов. Ирмик халва – простая и очень популярная турецкая сладость, принадлежащая к числу злаковых разновидностей халвы. Когда-то она была неотъемлемым атрибутом пикников времен Османской империи наряду с жареным ягненком, сегодня же ее подают на завтрак в дешевых ресторанах Анкары или готовят дома на поминки. Поджаренная манная крупа, или семолина, придает сладости приятный вкус, напоминающий попкорн, или, если добавить щепотку соли, – диетическое печенье.

На 1 куполообразную миску диаметром 15 см или 6 небольших формочек **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г несоленого сливочного масла
1 чашка (175 г) манной крупы (семолины) грубого помола **B**
2½ чашки (600 мл) молока **C D E**
1 чашка (200 г) сахара **E F**
2–3 ст. л. жареных кедровых орешков – по желанию

1 Растопите половину указанного количества масла на умеренном огне в сотейнике средней величины, добавьте семолину и обжаривайте ее, помешивая, до золотистого цвета. Остерегайтесь увлечься аппетитным ароматом и жарить семолину слишком долго – она должна стать золотистой, а не темно-коричневой.

2 В другом сотейнике на умеренном огне нагрейте молоко. Добавьте сахар и оставшееся масло. После того как сахар растворится, а масло растопится, всыпьте обжаренную семолину.

3 Варите смесь на небольшом огне, периодически помешивая, до загустения, пока она не начнет отставать от стенок сотейника. На этом шаге можно добавить жареные кедровые орешки. Если вам больше нравится рассыпчатая и воздушная халва, варите смесь до консистенции картофельного пюре, затем снимите ее с огня и выложите ложкой на тарелки.

4 Переложите приготовленную массу в миску или формочки и разровняйте. Дайте застыть при комнатной температуре. Вы поймете, что халва готова, когда при надавливании на края она будет легко выходить из формы. Сколько времени на это потребуется, зависит от размера миски и от степени влажности семолины в тот момент, когда вы сняли ее с огня. Если вы

разложили смесь в маленькие формочки, возможно, достаточно будет 15 минут, но при использовании объемной миски будьте готовы подождать пару часов.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Некоторые любители халвы предпочитают подождать, пока смесь немного остынет, и придать ей форму руками.

B Семолину мелкого помола тоже используют для приготовления халвы, но для ирмик халвы необходима именно крупно размолотая.

C В традиционных рецептах ирмик халвы часто указывают соотношение молока и семолины 2:1, но, как мне кажется, жидкость слишком быстро испаряется. Если молока будет больше – 2½ чашки (600 мл), – семолина успеет подольше повариться.

D Подобные этому греческие рецепты предлагают использовать пряный сахарный сироп вместо молока. В этом случае будьте готовы к обильным брызгам и треску при добавлении сиропа в кастрюлю с горячей семолиной. (Идеи по использованию сиропа см. **тут**.)

E В некоторых рецептах рекомендуется заменять цельное молоко смесью молока с водой в соотношении 50:50; другие призывают добавить сгущенное молоко и отказаться от сахара.

F Количество сахара по желанию можно уменьшить – на мой вкус, достаточно будет и ½ чашки (100 г).

Халва → Вкусы и вариации

Нут

Одни считают *майсур пак* помадкой, другие – разновидностью песочного печенья, но с точки зрения нашей книги это блюдо ближе всего к халве. Оно такое же роскошное и приятное, как и одноименный дворец, в котором его впервые приготовили (кстати, pak в переводе означает «сладкий»). Майсур пак отличается от всех остальных десертов этого раздела тем, что воду с сахаром уваривают до пробы на нить (**тут**), прежде чем добавляют муку. Проварите 2 чашки (400 г) сахара в ½ чашки (120 мл) воды при 106–112 °C до пробы на нить (если сжать пальцами капельку остывшего сиропа и затем разъединить их, то между пальцами потянется нить). Затем постепенно, следя, чтобы не образовывались комочки, подмешайте 1 чашку (100 г) просеянной нутовой муки. При желании можно сначала обжарить муку либо добавить для аромата немного молотого кардамона

или шафрана. Небольшими порциями добавьте 1 чашку (240 мл) горячего растопленного масла гхи. После того как смесь станет пениться, она должна начать отходить от стенок кастрюли. Когда это произойдет, перелейте смесь на блюдо диаметром 18–20 см, дайте ей застыть, затем разрежьте на кусочки.

Кукурузная мука и меласса

«Индийским пудингом» называют сладкую кашу из кукурузной муки, очень популярную в Новой Англии. Это блюдо готовят из молока и мелассы и подают как халву. Его запекают в духовке или варят на слабом огне до такой густоты, чтобы «ложка стояла». Историки считают, что индийский пудинг мог бы быть американским потомком мучного заварного пудинга (об этом упоминается в национальной американской песне «Янки-дудл»). Заварной пудинг из овсяной или пшеничной муки был популярен в Британии в XVII веке, но к XIX веку практически исчез из кулинарных книг. Так же как и йоркширский (**тут**), индийский и заварной пудинги подавались перед мясным блюдом с целью подавить аппетит в случае, если порция мяса окажется удручающе мала. Со временем индийский пудинг стал слаще, и сейчас он чаще всего подается как десерт. Всыпьте при помешивании ½ чашки (90 г) кукурузной муки крупного помола в 4 чашки (960 мл) теплого молока, доведите до кипения на среднем огне, затем уменьшите огонь до минимума. Варите, помешивая, на слабом огне в течение 20 минут, затем добавьте ½ чашки (120 мл) мелассы, 50 г сливочного масла, ¼ ч. л. соли и ½ ч. л. молотого имбиря и/ или корицы. Перелейте смесь в смазанную сливочным маслом круглую форму диаметром 20 см. Выпекайте при 130 °C в течение 2½ часа. Готовый пудинг должен напоминать идеально запеченный заварной крем – застывший, но слегка упругий в центре. Сейчас индийский пудинг чаще всего подают с мороженым, а в XVIII веке шотландский писатель Тобайас Смоллетт отмечал, что горячий пудинг выкладывали на блюдце, делали в центре углубление и клали в него кусочек сливочного масла и полную ложку сахара (или мелассы): масло таяло, смешиваясь с сахаром, и получался карамельный соус. Пудинг нужно было есть, двигаясь от краев к центру и зачерпывая этот соус. В Венеции подобное блюдо делали из остатков поленты, смешивая их с мелассой, молоком, сухофруктами, цитрусовыми цукатами и кедровыми орешками – эффектный гибрид каши и мюсли.

Финики и ваниль

Отправляйтесь в Оман. Купите на базаре местную длинную белую рубаху – дишдашу. Летите обратно и последующие полгода посвятите приготовлению халвы с финиковым сиропом. Свободный покрой вашего нового наряда окажется очень кстати. Сироп из фиников по вкусу напоминает южный вариант кленового сиропа. Приготовьте халву, следуя нашему базовому рецепту, но заменив сахар 1 чашкой (240 мл) финикового сиропа. Добавьте 2 ч. л. ванильного экстракта, щепотку соли и исключите кедровые орехи. Оформите десерт солеными глазированными грецкими орехами или пеканом.

Гранат и апельсин

Как выяснилось, из шелковистой белой рисовой муки получается нежная шелковистая халва. Сначала я прогрела 1 чашку (150 г) рисовой муки в смеси 1 ст. л. сливочного и 2 ст. л. арахисового масла до легкого золотистого цвета. Затем влила 2½ чашки (600 мл) свежевыжатого апельсинового сока с мякотью и 2 ст. л. гранатовой мелассы. Постепенно, ложку за ложкой, я добавляла сахар, пока смесь не стала достаточно сладкой, но не настолько, чтобы заглушить кислинку апельсина и граната. Я дала халве застыть, затем нарезала ее кубиками и выложила на греческий йогурт вместе с измельченными фисташками. Попробовав, мой муж заключил, что с удовольствием ел бы это блюдо с сыром, так как по вкусу оно напоминает *мембрилло* (пастилу из айвы) или сливовый мармелад – не слишком сладкий, с выраженным фруктовым вкусом. Так он и поступил. Халва идеально подошла к зрелому английскому чеддеру и послужила более чем удачной заменой желе в сэндвиче с арахисовым маслом.

Шафран, роза, корица и миндаль

Этот азербайджанский десерт *zerde* мог бы быть отдаленным родственником ирмик халвы. Обычно под *zerde* понимают приправленный шафраном рисовый пудинг, который подают на свадьбах в Турции, но в нашем рецепте риса нет – только молотый миндаль и немного семолины. Кулинарная писательница Анна фон Бремзен описывает это блюдо как нежное и освежающее. В сотейнике средних размеров смешайте 1¼ чашки (125 г) молотого миндаля с 5 чашками (1,2 л) молока и ¼–½ чашки (50–100 г) сахара. Доведите до кипения, снимите с огня и добавьте щепотку молотого шафрана. В отдельной кастрюле

прогрейте ¼ чашки (45 г) семолины крупного помола с 1 ст. л. сливочного масла до золотисто-коричневого цвета, постоянно помешивая, затем влейте сладкую миндально-молочную смесь и доведите до кипения. Варите на слабом огне без крышки 15–20 минут, время от времени помешивая, пока масса не загустеет. Снимите кастрюлю с огня, добавьте ¼ чашки (30 г) колотого миндаля, 2 ч. л. розовой воды и ½ ч. л. молотой корицы. Разлейте смесь в 8 небольших формочек, остудите и подавайте, слегка посыпав корицей.

Полента

Поленту готовят следующим образом: либо уваривают кукурузную муку с жидкостью до консистенции картофельного пюре и подают ее в виде каши, либо дают ей застыть, нарезают кусочками и затем обжаривают на сковороде или на гриле. Кашу обычно смешивают с большим количеством сливочного масла и сыра, если только она не служит гарниром к сытному тушеному мясу с соусом – в таком случае легкая нейтральная полента не требует никаких приправ. Фанатичные приверженцы этого блюда отказываются использовать при его приготовлении металлическую кухонную утварь или столовые приборы, которые, по их мнению, отрицательно влияют на его вкусовые качества, предпочитая размешивать поленту деревянными ложками и разрезать нитью. Что ж, меньше немытой посуды!

Для приготовления поленты в качестве гарнира на 3–4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 чашки (720 мл) воды **A B**

1 ч. л. соли

1 чашка (175 г) кукурузной муки крупного помола **C**

¼ ч. л. молотого белого перца

Сливочное масло, оливковое масло, сливки, сыр – по желанию

1 Поставьте сотейник на средний огонь, влейте воду, посолите. **D**

2 Как только вода закипит, закрутите ее воронкой и равномерной струей всыпьте кукурузную муку, перемешивая, чтобы не образовывались комочки. Некоторые повара, чтобы избежать образования комочков, сначала смешивают муку с небольшим количеством воды.

3 Готовьте на слабом огне до желаемой консистенции, помешивая время от времени, так чтобы каша не приставала ко дну кастрюли.

4 Поперчите поленту, при желании приправьте сливочным или оливковым маслом, сливками, сыром. **E**

ЖИДКАЯ ПОЛЕНТА

Просто варите кашу до желаемой консистенции.

Вы можете добиться более жидкой консистенции, постепенно разбавляя кашу – начните с 6 чашек жидкости (1,4 л) на 1 чашку (175 г) кукурузной муки. В готовую кашу добавьте сливочное или

оливковое масло, сливки или сыр. Имейте в виду, что через некоторое время полента всё равно застынет.

ГУСТАЯ ПОЛЕНТА

Когда каша начнет отставать от стенок кастрюли, переложите ее в смазанную сливочным или растительным маслом емкость и оставьте при комнатной температуре для застывания.

Такую поленту можно разрезать на кусочки и поджарить на гриле или сковороде либо подать как ньокки.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно взять всего 2 чашки (480 мл) воды, особенно если вы хотите, чтобы полента быстрее застыла и имела более плотную текстуру. Некоторые используют не менее 8 чашек (1,9 л). Всё зависит от того, как долго вы готовы варить, помешивая, свою поленту. Помните, что при необходимости всегда можно добавить горячей воды.

B Если заменить бульоном всю указанную в рецепте воду или хотя бы ее часть, полента обретет более насыщенный вкус и аромат. Если же использовать молоко, блюдо получится нежным и кремообразным.

C Изначально для поленты использовались любые виды муки – из спельты, полбы, гречихи, тэфа, каштана.

D Если вы хотите добиться более богатых текстуры и аромата, обжарьте в растительном масле репчатый лук и чеснок или мирпуа (мелко нарезанные репчатый лук, морковь и сельдерей), затем добавьте воду и продолжайте готовить согласно рецепту.

E Для обогащения текстуры можно добавить в поленту цельные зерна сладкой кукурузы. Разумеется, с консервированных зерен сначала необходимо слить жидкость; свежие зерна можно просто подмешать в блюдо ближе к концу приготовления.

Полента → Вкусы и вариации

Цветная капуста, каперсы и изюм

Жидкая полента сама по себе может показаться безвкусной, но не стоит списывать ее со счетов, не попробовав в сочетании с другими ингредиентами. Взяв за основу ирландское картофельное пюре с капустой и репчатым луком, попробуйте сочетать жидкую поленту с кудрявой капустой, или кале, и бобами – получится тосканская *polenta incatenata* («полента в

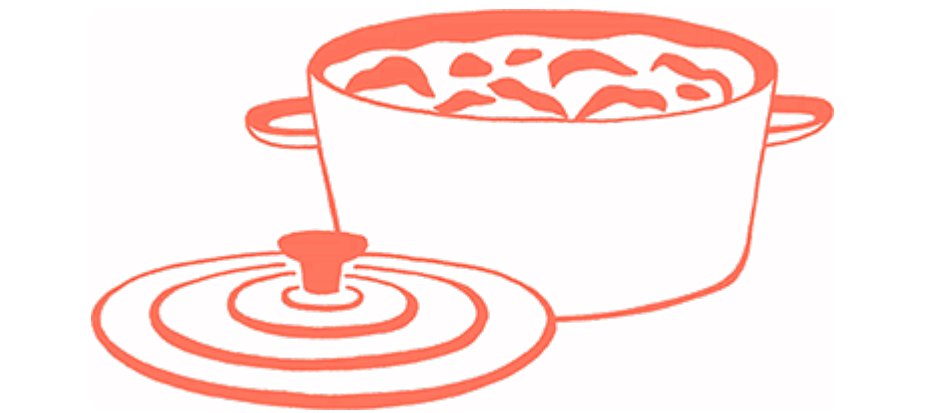
цепях»). Или разрежьте застывшую поленту на кусочки и подайте с типично сицилийской смесью цветной капусты, каперсов и чеснока – это будет похоже на начинку для фарширования мяса. Варите ¾ чашки (130 г) кукурузной муки крупного помола в 1½ чашки (360 мл) воды, как указано в базовом рецепте, пока каша не начнет отставать от стенок кастрюли. Переложите готовую кашу на тарелку и дайте ей застыть. Удержитесь от соблазна разровнять полученную массу. Пока полента застывает, разделите небольшой кочан цветной капусты на маленькие соцветия, обмакните их в оливковое масло и готовьте в духовке при 200 °C в течение 30 минут до мягкости и золотистого цвета. Достаньте капусту и отложите в сторону. Уменьшите нагрев до 180 °C и поджарьте несколько столовых ложек кедровых орешков до золотистого оттенка. Разделите поленту на кусочки величиной с монетку. На сковороде на среднем огне разогрейте немного оливкового масла и обжарьте несколько мелко нарезанных зубчиков чеснока до золотистого цвета. Промойте и обсушите 2 ст. л. соленых каперсов. Добавьте к чесноку вместе с 2 ст. л. изюма. Через несколько минут туда же положите цветную капусту и поленту, прогревайте еще пару минут, затем добавьте 1 ст. л. пасты из анчоусов, 1 ч. л. винного уксуса и 1 ст. л. воды. Перемешайте, снимите с огня, добавьте жареные кедровые орешки и большую горсть измельченных листьев петрушки. Приправьте по вкусу, хорошо перемешайте и подавайте.

Кукурузная каша с сыром

Для этого блюда требуется очищенная от оболочек и раздробленная кукуруза, лучше белого, а не желтого цвета – она более ароматная. На американском юге его готовят из белой кукурузы. Не то чтобы это имело большое значение, ведь деликатные нотки кукурузы будут заглушены ярким вкусом сыра. Возьмите по 2 чашки (480 мл) воды и молока, 1 чашку (175 г) кукурузной муки крупного помола. Следуйте базовому рецепту до шага **3**, затем накройте кастрюлю крышкой и готовьте на среднем огне в течение 20–30 минут, пока кукуруза не станет напоминать по консистенции очень нежное картофельное пюре. Выключите огонь, подмешайте 50 г сливочного масла и от 100 до 450 г сыра. Если в овсяную кашу обычно добавляют чеддер или смесь чеддера с сыром монтерей джек, то с полентой сочетается любая из разновидностей итальянских сыров – пармезан, фонтина, горгонзола, моцарелла… *o tutte e quattro*[15].

Каштан и красное вино

В ноябре тосканцы традиционно собираются, чтобы насладиться жареными каштанами с бокалом молодого красного вина. Андреа Пирони отмечает, что полента из каштановой муки с молодым красным вином была когда-то признанным средством против кашля на севере Тосканы. Это средство кажется намного привлекательнее, чем пастилки со вкусом синтетического лимона и меда. Попробуйте отварить на слабом огне 250 г каштановой муки в смеси из 500 мл воды и 500 мл красного вина. Постарайтесь подгадать, чтобы горло у вас заболело к третьему четвергу ноября – как раз к созреванию божоле нуво (даже если лекарство не подействует, у вас останется еще 250 мл в запасе, чтобы скрасить свою печаль). Каштановую поленту можно также приготовить, добавив несладкое каштановое пюре в свежесваренную кукурузную поленту.



Фондю

Если вы видите слова «вкусно» и «полента» в одном предложении, можете быть уверены, что поблизости вы встретите такие сочетания, как «побольше сыра» и «щедрая порция сливочного масла». Знаменитый испанский шеф-повар Ферран Адрия переходит сразу к делу и готовит поленту в стиле *гратена*. С полентой сочетаются многие сыры – например, жирная фонтина из горного региона Валле д'Аоста. Будучи вынужденной делиться *тальятой*, которую изначально планировала съесть в одиночку, я приготовила поленту в стиле фондю – *polenta alla fonduta*, отварив ½ чашки (90 г) кукурузной муки крупного помола в смеси 1½ чашки (360 мл) слегка подсоленной воды с 4 ст. л. Picpoul de Pinet – вина, которое, пожалуй, редко встречается на фондю-вечеринках и единственное из всех обнаруженных в шкафу обладает нужным уровнем терпкости. Я довела поленту до

готовности на небольшом огне, добавляя по горсти тертого грюйера и эмменталя и размешивая, пока они не растаяли; затем влила чайную ложку вишневой водки, немного свежевыжатого лимонного сока и посыпала всё щепоткой белого перца. Не давая поленте остыть, я бросила на горячую сковороду стейк, выдержала несколько минут, нарезала его и выложила на листья рукколы, сбрызнутые парой капель лимонного сока. Я подала поленту в небольших горшочках от Le Creuset, так как, на мой взгляд, бледно-желтая крупа с разводами крови от стейка едва ли будет выглядеть аппетитно. Этот вариант поленты немного напоминает *алиго* – картофельное пюре с добавлением сыра, популярное во французском регионе Овернь.

Пшено

Историк и автор целого ряда книг о кулинарии Кен Альбала сокрушается об угасшей популярности пшена как одного из основных продуктов Европы, отличающегося насыщенным пикантным вкусом, и ссылается на повара эпохи Ренессанса по имени Бартоломео Скаппи, который рекомендовал томить пшено в молоке или мясном бульоне с солеными свиными щечками или сервелатом. Как только крупа была готова, Скаппи добавлял тертый сыр, яйцо, корицу, перец и шафран. Однако в последнее время пшено вновь обретает популярность. Мария Спек предлагает следующий способ приготовления пшенной поленты. В оливковом масле пассеруйте до мягкости немного зеленого лука с лавровым листом. Добавьте пшено, прогревайте несколько минут, затем влейте воду (ее должно быть вдвое больше, чем крупы). Доведите до кипения, после чего уменьшите нагрев и варите, помешивая, на слабом огне в течение 15–20 минут. Добавьте натуральный йогурт в том же количестве, что и пшено, щедро приправьте мелко рубленной свежей зеленью и посыпьте пармезаном. Симон Роган готовил пшенное ризотто с голубым сыром и грушей в своем заведении Roganic в квартале Мэрилебон. Американский писатель Сандор Кац делится рецептом ферментированной пшенной каши, для которой крупу замачивают в подсоленной воде на 24–48 часов в закрытой крышкой банке. Затем крупу откидывают на дуршлаг, промывают и отваривают на слабом огне в свежей воде, по желанию приправляя орегано, паприкой, куркумой и тмином. Добавляют оливковое масло, лимонный сок и выкладывают загустевшую кашу на блюдо. После того как каша застынет, ее разрезают на кусочки и подают, иногда предварительно обжарив.

Окра

Однажды, возвращаясь с острова Антигуа, мы провели долгий пятничный вечер на Барбадосе. Вместо того чтобы бродить по аэропорту, рассматривая лоскутные сумки, огромные часы с титановыми безелями и гарпунные ружья с встроенной системой наведения, мы решили отправиться на поиски пива и местных морепродуктов. Сотрудница справочной службы посоветовала местечко под названием Oistins. Сидя в такси, я представляла оживленный прибрежный ресторан с открытой кухней и стройными посетителями в дорогих льняных костюмах в лучших традициях стиля смарт кэжуал. Как же далека я была от истины! Oistins оказался даже не рестораном, а поселком, или бывшим поселком, целиком посвященным приготовлению и поглощению морепродуктов. Это место можно было бы сравнить с шумными и дешевыми курортными городишками типа Магалуфа или Жуан-ле-Пена, если бы не его удивительная атмосфера непринужденной, непоказной аутентичности. Вечер пятницы был посвящен жареной рыбе – вам предлагали угоститься летучей рыбой и *coucou* – блюдом из кукурузной муки с окрой и гарниром из овощных бананов. Очереди к многочисленным лоткам с едой являются наглядным отображением карибской неспешности, так что запаситесь бутылочкой холодного пива и постарайтесь получить удовольствие от ожидания. Следующая задача – отыскать свободное местечко за одним из множества общих столов, прежде чем ваша еда остынет. Мы решили постоять, потягивая пиво и наблюдая за смельчаками, упражняющимися в новых танцевальных движениях на опасно подрагивающем танцполе. Наше небольшое путешествие полностью себя оправдало – особенно если вспомнить степень свежести предлагаемых ожидающим панини и липких роллов. Для *coucou*

отварите на слабом огне измельченную окру (из расчета 100 г окры на чашку кукурузной муки – 175 г крупного помола или 150 г мелкого) до готовности. Сразу снимите с огня, слейте отвар в отдельную емкость и используйте его, по необходимости разбавляя свежей водой, для приготовления кукурузной муки, добавив ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара и 1–2 ст. л. сливочного масла. Когда каша сварится, подмешайте в нее окру. Немного антильского духа можно добавить, заменив часть воды кокосовым молоком.

Панелле

Чтобы замесить тесто для оладий *panelle* – популярной в Палермо уличной закуски, – на слабом огне в подсоленной горячей воде отваривают нутовую муку, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли. В этот момент тесто выкладывают на смазанную маслом рабочую поверхность или противень в виде пласта толщиной приблизительно 1 см и дают остыть, пока оно не приобретет плотную, но эластичную консистенцию, напоминающую дорогую противоскользящую подложку под ковер. Эластичное тесто затем разрезают на кусочки и жарят во фритюре или на гриле. По вкусу масса напоминает сочетание яиц, чипсов и гороха. Иными словами, истинное наслаждение. Панелле также готовят в Провансе, где их подают на десерт, посыпав сахаром. В Ницце это блюдо называют *panisso* – производное от итальянского слова *panissa*, которое, как когда-то и полента, обозначает все виды кашеобразных блюд из зерновых культур.

Белые грибы и голубика

Один из способов сделать поленту ароматной – приготовить ее на основе бульона. Замочите 2 горсти сушеных белых грибов в 500 мл теплой воды, добавив по паре щепоток соли и сахара, и оставьте на ночь. На следующий день процедите жидкость, и ваш грибной бульон готов. Отварите в нем 100 г кукурузной муки крупного помола, при необходимости долив горячей воды. В конце приготовления добавьте в кастрюлю горсть голубики и мелко нарезанные вымоченные белые грибы (если только вы не планировали употребить их каким-нибудь другим способом). Подавайте такую поленту на гарнир к тушеному мясу дикого кабана, жареной цесарке или колбаскам из оленины и наслаждайтесь вкраплениями ягод голубики.

Свинина

Скрапл – студень из свиных обрезков и кукурузной муки – пришел в Пенсильванию с севера Германии. Свиные обрезки с мукой отваривают в бульоне, затем перекладывают в форму для выпечки хлеба и дают смеси застыть. Считается, что изначально это блюдо готовили из крови с гречневой крупой. Однако в США альбумин, входящий в состав крови, использовался в процессе рафинирования сахара, поэтому кровь животных стоила дорого, и для приготовления студня стали использовать свинину в сочетании с недорогой кукурузной мукой. Это блюдо чаще всего подают на завтрак с яйцами, сиропом, иногда – с гарниром из яблок. К числу вариантов этого блюда принадлежит гетта из овсяной муки, популярная в Цинциннати. В Северной Каролине в сэндвичи с виноградным джемом добавляют ломтики ливермуша, который готовят из свиной печени и головной части с кукурузной мукой. Рецепт скрапла очень простой. Обрезки свинины – или даже дорогие кусочки мяса – отваривают с ароматными добавками, в итоге получается мясной бульон. Отваренное мясо достают, бульон процеживают, и, снимая пену, отваривают в нем кукурузную муку (в соотношении 3:1, как и в нашем базовом рецепте). Тем временем с мяса снимают кожу, отделяют его от костей и нарезают кусочками. Когда полента приобретает консистенцию густого картофельного пюре, в нее добавляют мясо и перекладывают смесь в форму для выпекания хлеба. Полученную массу оставляют на несколько часов, чтобы она застыла и стала достаточно плотной, так чтобы ее можно было нарезать ломтиками и поджарить. Но, друзья мои, так ли уж необходимо жарить студень? И необжаренным он выглядит роскошно. В старых рецептах рекомендуется брать 1 чашку (150 г) кукурузной муки мелкого помола на 500 г мяса, но вы можете определить пропорцию по своему вкусу.

Чернила кальмара

Глянцевито-черная и скрипучая, как резиновый комбинезон, – весьма извращенная вариация поленты. На 1 чашку (175 г) кукурузной муки крупного помола добавьте 2 пакетика чернил кальмара (пока полента будет еще достаточно жидкой, для того чтобы ее легко было перемешивать). Подавайте с жареной рыбой – идеальным вариантом будет поджаренное до образования хрустящей корочки филе черноморской барабульки.

Ньокки алла романа

По сути, ньокки алла романа представляют собой кружочки застывшей поленты из семолины и молока с добавлением яйца. Вам нет необходимости готовить специальный соус. Просто выложите ньокки в огнеупорную посуду, щедро посыпьте кусочками сливочного масла и пармезаном. В духовке эти маленькие клецки станут пышными и хрустящими, а сливочное масло и сыр растают. Подавайте с горьковатой пряной зеленью. Один важный совет, касающийся ньокки алла романа, – садитесь за стол действительно голодными и в добром настроении.

Для основного блюда на 4 порции или закуски на 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 чашек (1,4 л) молока **A B**
½ ч. л. соли
1½ чашки (225 г) семолины мелкого помола **C D**
125 г сливочного масла **E**
250 г тертого пармезана **E**
1 яйцо **F**

1 Молоко посолите и нагрейте в сотейнике. На этом шаге при желании добавьте пряности.

2 Снимите сотейник с огня и постепенно, в несколько приемов при помешивании всыпьте семолину. Затем, не прекращая помешивание, вновь поставьте сотейник на слабый огонь.

3 Постоянно помешивая массу деревянной или силиконовой ложкой, варите ее 5–8 минут, до загустения. Масса должна стать эластичной и начать отставать от стенок сотейника.

4 В горячую массу добавьте 50 г сливочного масла и 150 г сыра, а также любые другие приправы по желанию, затем снимите сотейник с огня и дайте массе немного остыть.

5 Добавьте яйцо, тщательно перемешайте.

Поначалу могут образовываться комочки. Не сдавайтесь и продолжайте перемешивать до тех пор, пока масса не станет однородной.

6 Переложите массу в увлажненную неглубокую металлическую или силиконовую форму слоем толщиной приблизительно 1 см. Разровняйте поверхность смоченной водой лопаточкой. **G**

7 Охладите массу и дайте ей застыть.

В холодильнике это займет примерно час, при комнатной

температуре – дольше.

Нарежьте застывший пласт кружочками или квадратиками, выложите слегка внахлест на смазанный маслом противень, сверху выложите кусочки оставшегося масла, посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте 15–20 минут при 200 °C.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Годится любое молоко: цельное, нежирное или обезжиренное. Если молока недостаточно, можно долить воды.

B Традиционно на шаге **1** к молоку по желанию добавляют свеженатертый мускатный орех.

C В некоторых рецептах указывается 1½ чашки (210 г) семолины очень мелкого помола. Вместо этого можно взять 1½ чашки (265 г) семолины крупного помола, если вас устраивает более грубая текстура.

D Вы можете заменить семолину кукурузной мукой – крупного или мелкого помола, в зависимости от ваших предпочтений. В любом случае понадобится 1½ чашки муки (265 г крупной или 225 г мелкой).

E Можно уменьшить количество сливочного масла и/или сыра, но имейте в виду, что от этих ингредиентов зависят вкус и аромат готового блюда.

F В некоторых рецептах отсутствует яйцо, и результат бывает неплохим, но ньокки получаются более рыхлыми и меньше увеличиваются в объеме при выпекании. Кроме того, вместо 1 целого яйца можно использовать 2 желтка.

G Чтобы ньокки получились более гладкими, разложите массу в небольшие силиконовые формочки и дайте ей застыть в холодильнике. Другим возможным вариантом могут быть кнели.

Ньокки по-парижски / заварное тесто

Это тесто поистине универсально – из него можно сварить ньокки, пожарить пончики бенье, испечь эклеры, сырные пирожки гужеры, профитроли. В соответствии с особенностями их приготовления я разделила **базовый рецепт после шага 4**. Ньокки и бенье готовить довольно легко. Тесто для выпечки требует чуть больше сноровки; яйца следует добавлять очень аккуратно, чтобы добиться нужной консистенции. Из заварного теста, точнее, из его версии (**тут**), делают и пончики чуррос.

На 4 порции ньокки, 20–24 шт. профитролей или бенье либо 12 булочек из заварного теста или эклеров

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) пшеничной муки**A B**

1 чашка (240 мл) воды **C** щепотка соли

60 г сливочного масла

4 средних или 3 крупных яйца **D** свеженатертый мускатный орех – по желанию **E**

1 Просейте муку. Воду посолите и нагрейте в сотейнике на среднем огне, растопите в ней сливочное масло. Доведите воду с маслом до кипения и снимите сотейник с огня. Продолжайте помешивать…

2…и при помешивании всыпьте просеянную муку. Перемешайте до однородной консистенции, затем вновь поставьте сотейник на небольшой огонь и прогревайте тесто, помешивая, 1–2 минуты. Оно должно начать отставать от стенок сотейника. Снимите сотейник с огня и оставьте приблизительно на 5 минут, чтобы тесто слегка остыло. Вам нужно будет добавлять яйца, так чтобы они не свернулись при этом.

3 Добавляйте яйца по одному, тщательно перемешивая тесто венчиком или деревянной ложкой, так чтобы оно насытилось воздухом. Тесто должно получиться блестящим и мягким, но при этом держать форму. Для приготовления ньокки или бенье консистенция теста не так важна, но если вы замешиваете заварное тесто для выпекания, то, по определению Нэнси Биттвистл, оно должно тянуться за венчиком или ложкой в форме буквы «V» – то есть быть достаточно густым и не капать.

4 Некоторые повара перед варкой или жареньем выдерживают тесто для ньокки и бенье около 30 минут; его можно хранить в холодильнике до 12 часов. Замешенное заварное тесто помещают в кондитерский мешок, после чего его

необходимо использовать или заморозить. Если тесто хранилось в холодильнике, перед выпеканием дайте ему нагреться до комнатной температуры.

НЬОККИ ПО-ПАРИЖСКИ

Зачерпните 1 ч. л. теста и опустите в кипящую воду, чтобы проверить, держит ли оно форму. Затем выложите тесто в кондитерский мешок с носиком диаметром 2 см. Выдавливайте тесто в большую кастрюлю с кипящей водой, отрезая смоченными водой ножницами кусочки длиной 3–4 см. Не стоит опускать в кастрюлю слишком много ньокки одновременно. Варите на слабом огне 3–4 минуты (за это время они должны всплыть на поверхность), затем шумовкой выложите их на бумажное полотенце, чтобы стекла лишняя жидкость.

Отваренные ньокки можно обжарить с маслом на слабом огне, выложить на противень и запечь со сливочным маслом и сыром или заправить соусом.

БЕНЬЕ

Чайной ложкой выкладывайте тесто небольшими партиями в разогретое до 190 ˚С масло для фритюра и жарьте 4 минуты. Разрежьте одну пышку из первой партии, чтобы проверить, прожарилось ли тесто. Переложите бенье на бумажное полотенце, посыпьте сахарной пудрой.

Можно подать их с фруктовым пюре.

Рекомендации по жарению во фритюре см. **тут**.

ЭКЛЕРЫ, ПРОФИТРОЛИ, ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ ИЛИ ГУЖЕРЫ

На слегка влажный противень отсадите тесто из кондитерского мешка или выложите ложкой, придавая ему желаемую форму. Выпекайте 20 минут при 200 ˚С, затем уменьшите нагрев до 180 ˚С и пеките эклеры или маленькие заварные булочки еще 10 минут, крупные булочки – 15–20 минут. Достаньте булочки из духовки и сразу сделайте надрез снизу или сбоку, чтобы выпустить пар.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A При приготовлении заварных пирожных некоторые повара предпочитают использовать муку из твердых сортов пшеницы: она богата глютеном, поэтому тесто получается более эластичным.

B Чтобы выпечка получилась более хрустящей, можно заменить 10 % пшеничной муки рисовой.

C При приготовлении заварных булочек или бенье можно

использовать воду и молоко в пропорции 50:50, как рекомендует шеф-повар и ресторатор Мишель Ру младший. Молоко улучшает вкус и аромат изделий, вода придает им более хрустящую текстуру. Говорят, при такой комбинации получается наилучший вариант йоркширского пудинга – простоватого английского кузена нашей заварной выпечки.

D Венгерский рецепт ньокки рекомендует использовать по чашки муки и молока (85 г муки, 160 мл молока) плюс 75 г сливочного масла и 6 яичных желтков.

E По желанию при замешивании теста для ньокки можно добавить немного свеженатертого мускатного ореха в конце шага **3**.

Ньокки по-парижски / заварное тесто Вкусы и вариации

Сыр

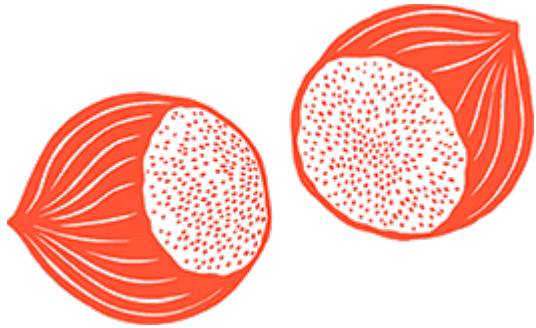
Это лучший в мире вариант канапе. Хотя родиной гужеров считается Бургундия, для их приготовления чаще всего используется швейцарский сыр грюйер. Поскольку французов вряд ли можно заподозрить в любви к зарубежным ингредиентам, это можно считать серьезным аргументом в пользу швейцарского происхождения булочек. У заварного теста много названий, в числе которых *pâte royale* («королевское тесто»), что, в свою очередь, дает основание называть гужеры (с позволения Винсента Вега) ройалами с сыром. Возьмите приблизительно 75 г тертого сыра и добавьте большую его часть сразу после того, как замесите однородное тесто с яйцами. Отсадите из кондитерского мешка небольшие булочки, посыпьте их оставшимся грюйером. По желанию добавьте ½ ч. л. сушеного тимьяна или ½ тертой небольшой луковицы – но ароматнее всего получатся гужеры с горчицей (эта добавка пойдет на пользу также сырному суфле и сырным палочкам). Как-то раз я замесила заварное тесто с горчицей и совершенно без сыра и с удивлением обнаружила в готовой выпечке отчетливый сырный привкус: добавьте в тесто 1 ч. л. сухой горчицы или 1 ст. л. горчичных семян. В Бразилии готовят свой вариант булочек из заварного теста под названием *pão de queijo* («сырный хлеб») – для них используют кислую муку тапиоку, которую получают из крахмалистых корней тропического растения маниоки. Эти маленькие сырные булочки едят на завтрак или в качестве перекуса.

Какао

Шоколадные пирожные нередко приносят разочарование, но заварное тесто подходит для них идеально. Украшенные светлой кофейной глазурью эклеры из шоколадного заварного теста напоминают негатив фотоснимка – одновременно и знакомо, и непривычно. Мне нравится такое сравнение. Просейте вместе с мукой 1 ст. л. с горкой какао-порошка – он придаст тесту темный цвет и яркий шоколадный аромат. Чтобы получился десерт, на шаге **1** добавьте 2 ст. л. мелкого сахара. Если вам нужна несладкая выпечка, добавьте только какао-порошок. Чад Робертсон из пекарни Tartine Bakery в Сан-Франциско печет гужеры, смешивая какао с ржаной мукой (см. вариант с сыром выше). Количество ржаной муки у него составляет примерно 15 % от общего объема муки.

Фенхель

Отличный способ избежать разочарования от не поднявшегося в духовке заварного теста – отказаться от выпекания и поджарить его во фритюре. Итальянский шеф-повар Бартоломео Скаппи делал фриттеры из заварного теста еще в XVI веке. В Испании в период Великого поста подобное угощение готовят из слегка подслащенного заварного теста, приправленного молотыми семенами фенхеля: попробуйте добавить 1 ч. л. на 1 чашку (125 г) муки. Пончики *buñuelos de viento*, которые часто подают на День Всех Святых и иногда очаровательно называют «ветрами монашки», также делают на основе заварного теста. В этом случае вместо воды чаще всего используют молоко и приправляют тесто небольшим количеством лимонной цедры и бренди. Затем кусочки теста обжаривают в оливковом масле. В 1830-е годы Томас Роско описывал праздничную ночь в Триане, где ему довелось пройти по мосту из выстроившихся в ряд освещенных лампами лодок, который соединял этот район с Севильей на другом берегу реки Гвадалквивир. Мерцающие огоньки бесчисленных суденышек напоминали костры цыган, продававших пончики бунуэлос, которые жарили в котелках над горячими углями.



Фундук

Палка о двух концах. Этот вариант выигрывает с точки зрения вкуса и аромата, в то же время серьезно уступая другим в отношении текстуры. Добавьте к муке 50 г молотого жареного фундука, и у вас получится тесто с более густой, грубоватой текстурой. Но в отличие от обычной заварной выпечки, которая без начинки или глазури может показаться пресной, вариант с фундуком хорош сам по себе с чашечкой кофе или малиновым кремом шантильи (взбитые сливки с небольшим количеством сахарной пудры, ванили и размятой малины). Если гости выражают недовольство и заявляют, что им больше нравятся заварные булочки с начинкой, вручите им кондитерский мешок и пожелайте удачи.

Свиное сало

В Неаполе заварное тесто для ньокки традиционно замешивают с добавлением свиного жира. Поистине рискованное предприятие. Когда я впервые замесила такое тесто, заменив сливочное масло свиным жиром, по консистенции и запаху оно напомнило мне тесто для пирожков со свининой (к счастью, в готовой выпечке свинина уже не чувствовалась). Главным отличием стал цвет готовых булочек – более бледный, чем у выпечки со сливочным или растительным маслом. Неаполитанские пекари заказывают свиной жир в лучших мясных лавках города и используют его для приготовления *сфольятеллы* – слоеной булочки в форме ракушки с начинкой из рикотты, известной как shfooyadell среди американцев итальянского происхождения и фанатов культового американского телесериала «Клан Сопрано». Пролистывая ее слои, как книгу, вы очень скоро почувствуете, как ваша талия расширяется до истинно богатырских размеров. Булочки из

заварного теста с добавлением свиного сала, начиненные ложкой взбитых сливок, кажутся куда менее вредными, чем прочие.

Оливковое масло

Оливковое масло послужит идеальной заменой сливочному в рецепте заварного теста – добавлять его можно в том же количестве. Некоторые ощущают его привкус в готовой выпечке. Лично я не чувствую разницы. Для меня доминирует вкус муки. Если попробовать поочередно выпечку со сливочным и оливковым маслом и свиным жиром, разница в аромате и вкусе будет минимальной. Таким образом, если главным критерием выбора становится цена, то преимущество, вероятно, будет у жира. Сторонники растительного масла могут использовать вместо дорогого оливкового более дешевые масла. Дэн Лепард печет гужеры с маслинами из заварного теста, замешенного на оливковом масле. Я готовила такие для своего друга с непереносимостью молочных продуктов, исключив из рецепта сыр, но оставив измельченные маслины и мелко нарезанный тимьян, которые добавила в воду с маслом, прежде чем смешать ее с мукой.

Флердоранжевая эссенция и миндаль

Мари-Антуан Карем готовил ароматное заварное тесто, добавляя в него флердоранжевую эссенцию. Он делал небольшие булочки и посыпал их смесью измельченного миндаля с сахаром, которую фиксировал яичным белком. Затем булочки снова отправлялись в остывающую духовку и доводились до готовности. Флердоранжевой эссенцией часто ароматизируют оладьи, а заварное тесто можно считать тестом для оладий с добавлением большого количества яиц. Эссенции могут иметь разную насыщенность, так что начните экспериментировать из расчета 1 ч. л. на 1 чашку (125 г) муки, добавляя ароматизатор после того, как введете половину указанного количества яиц.

Картофель

Картофельные пончики из заварного теста *Pommes Dauphines*. Редкое, почти забытое блюдо. Почему? Эти хрустящие золотистые шарики – нечто среднее между картофелем фри и пышками. Когда-то они были одной из разновидностей *pommes allumettes*, картофельного гарнира к блюдам из домашней птицы.

Французский виноторговец, гурман и винный писатель Андре Симон отмечает, что *pommes Elizabeth* – это те же картофельные шарики, но с начинкой из шпината со сливками. Смешайте 500 г картофельного пюре с заварным тестом, приготовленным согласно нашему базовому рецепту. Зачерпывайте смесь ложкой-нуазеткой и жарьте небольшими порциями во фритюре при температуре 180 °C.

Прошутто и пекорино

Шеф-повар и ресторатор Джорджо Локателли дает описание фриттеров из заварного теста, которые часто можно встретить в снек-барах на сицилийских пляжах. В тесто после яиц добавляют тертый сыр, нарезанную мелкими кубиками сыровяленую ветчину – *прошутто крудо*, измельченные петрушку и чеснок. Еще одной аутентичной добавкой может выступать салями, как утверждает известная итальянская поваренная книга *«Серебряная ложка»*. Сразу после добавления яиц подмешайте в заварное тесто 50 г нарезанной мелкими кубиками прошутто и 2 горсти тертого пекорино.

Ньокки по-парижски / заварное тесто → Другие варианты

Ньокки по-парижски / заварное тесто
→ Другие варианты

МОНАХИНЯ

Пирожное из заварного теста с начинкой из заварного крема, украшенное шоколадной глазурью.

ПАРИЖ-БРЕСТ

Заварное кольцо с начинкой из крема пралине, украшенное миндальными лепестками и сахарной пудрой.

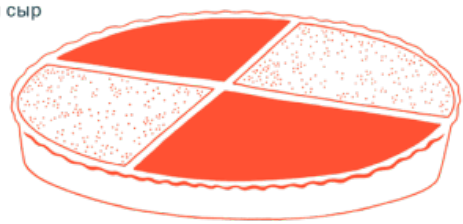
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С СЫРОМ БРИ ПО РЕЦЕПТУ ДЭНА ЛЕПАРДА

Смажьте небольшие формочки сливочным маслом, наполните их до середины заварным тестом, испеките булочки. Затем срежьте верхнюю часть, заполните булочки нарезанным мелкими кубиками сыром бри и снова поставьте их в духовку, чтобы сыр расплавился.

ПРОФИТРОЛИ К СУПУ

LE PONT-NEUF

Слоеный пирог с заварным тестом и заварным кремом.

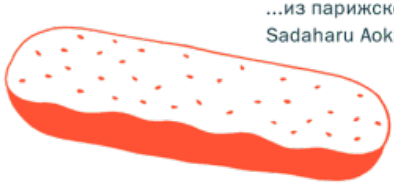


ЗЕППОЛЕ

стр. 117

ЭКЛЕР С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

...из парижской булочной Sadaharu Aoki.



ТУЛУМБА

Жаренные во фритюре трубочки из заварного теста, пропитанные сиропом. Популярны в Турции, Албании, Македонии и других странах бывшей Османской империи.

КРОКЕМБУШ

Торт в виде башенки из заварных булочек с начинкой из заварного крема, скрепленных карамелью, украшенный карамельными нитями.

Картофельные ньокки

Теплый протертый картофель смешивают с мукой (иногда с добавлением яйца), затем придают ему форму небольших клецек и отваривают. Если картофельные ньокки удались, они очень хороши, если же нет, выходит довольно скучное и пресное блюдо. Непременное условие успеха – использование рассыпчатого картофеля, кроме того, он должен обладать выраженным вкусом.

На 4 порции основного блюда или 6 порций закуски

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг рассыпчатого картофеля **A**

150–250 г пшеничной муки **B C D E**

1 ч. л. соли

½ ч. л. черного перца свеженатертый мускатный орех – по желанию **F**

2 яичных желтка **G**

1 Картофель в мундире запеките, сварите на пару или в воде. Постарайтесь не переварить. Когда картофель слегка остынет, так чтобы можно было держать его в руках, очистите его от кожицы.

Тепло способствует развитию клейковины в муке. Многие повара предпочитают готовить картофель на пару или запекать, чтобы сократить содержание в нем жидкости.

2 Пропустите картофель через пресс-пюре, вращательную терку или сито. Можно использовать и ручную картофелемялку, но учтите, что пюре должно получиться однородным.

3 Распределите пюре по рабочей поверхности, равномерно посыпанной 75 г муки. Посыпьте пюре еще 75 г муки, посолите, поперчите, по желанию приправьте свеженатертым мускатным орехом. Яичные желтки слегка взбейте и равномерно распределите по посыпанному мукой пюре.

4 Руками быстро замесите тесто.

5 Возьмите кусок теста размером с теннисный мячик и скатайте в колбаску на слегка посыпанной мукой поверхности. Сейчас самое время проверить, достаточно ли плотным получилось тесто. Если оно слишком жидкое, добавьте еще муки. В любой момент вы можете отделить кусочек теста и проверить его консистенцию. Если случай оказался совершенно безнадежным, советую не сокрушаться и приготовить жаркое из картофеля с капустой или мелко рубленной ветчиной. Благодаря муке блюдо получится воздушным и хрустящим.

6 Вы можете сформовать квадратные или круглые ньокки либо нарезать тесто небольшими кусочками и придать им ребристую фактуру при помощи вилки или специальной рифленой лопаточки. Старайтесь делать кусочки одинаковой величины, чтобы они доходили до готовности одновременно. Каждый сформованный кусочек выкладывайте на посыпанный мукой противень. Если вы не собираетесь сразу отваривать ньокки, посыпьте их тонким слоем муки. Это поможет ньокки сохранить форму в течение некоторого времени.

7 Отваривайте ньокки несколькими партиями в большой кастрюле с подсоленной кипящей водой. Через 1–2 минуты ньокки всплывут на поверхность. Подождите еще около 30 секунд и достаньте готовые ньокки шумовкой. Не откладывайте варку ньокки более чем на пару часов, иначе они станут липкими и потеряют форму. Но вы можете отварить их заранее, затем опустить в ледяную воду, тщательно обсушить и хранить в холодильнике в течение двух дней. Перед подачей просто разогрейте их на сковороде или в духовке со сливочным маслом или соусом. Можно также заморозить сырые ньокки на противне и затем пересыпать их для хранения в пакет для заморозки. Замороженные ньокки отваривайте небольшими порциями (возможно, в нескольких кастрюлях), так как если положить их слишком много, температура воды существенно снизится, и клецки разварятся еще до момента готовности. По той же причине ньокки, предназначенные для замораживания, лучше делать небольшой величины.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A По мнению ресторатора Джорджо Локателли, лучшим британским вариантом является «дезире», а среди итальянских сортов он отмечает piacentine или spunto.

B Можно взять муку из твердых сортов пшеницы или типа «00».

C Чтобы тесто получилось более воздушным, некоторые повара добавляют в муку пекарский порошок; на указанное в рецепте количество муки потребуется 1 ч. л. порошка, или можно использовать самоподнимающуюся муку.

D Этот рецепт вас не подведет. Впрочем, есть и такие рецепты, в которых указывается всего 25 г муки на 1 кг картофеля.

E Добавьте вместе с мукой немного тертого пармезана – около 25 г.

F Мускатный орех особенно хорошо дополнит не слишком ароматный картофель, который в противном случае не сможет

перебить запах вареной муки. В качестве ароматной добавки могут также выступить тертый пармезан или немного граппы.

G Яйцо является спорным ингредиентом. С одной стороны, оно делает тесто более вязким, однако многие считают, что в результате готовые ньокки получаются тяжеловатыми. В некоторых рецептах от яиц полностью отказываются в ущерб плотности теста, в других рекомендуют использовать только белки, в третьих – яйцо целиком. Попробуйте рискнуть: это всего лишь ньокки.

Картофельные ньокки → Вкусы и вариации

Свекла

Безусловно, эти ньокки самые розовые из всех. Готовить их не так-то просто, ведь разные сорта свеклы отличаются друг от друга по содержанию воды. Если свекла окажется слишком водянистой, то в стремлении добиться нужной консистенции теста вам придется добавить слишком много муки; в итоге легкости, необходимой для идеальных ньокки, не останется и в помине. Многие повара советуют не варить свеклу в воде, а запечь ее в духовке или приготовить на пару, чтобы уменьшить содержание жидкости; другие же сначала отваривают свеклу, а затем подсушивают в духовке. В заведении Tribeca Grill на Манхэттене отваривают 5 крупных картофелин айдахо и 2 свеклы в течение 20 минут, протирают их, выкладывают на противень и подсушивают в слабо нагретой духовке (70 °C) в течение 20 минут. Затем замешивают тесто из 2 яиц, ½ чашки (50 г) мелко натертого пармезана, 2 чашек (250 г) пшеничной муки, 1 ч. л. соли и ½ ч. л. белого перца. Тесто заворачивают в пищевую пленку и на несколько часов убирают в холодильник, после чего его раскатывают и формуют ньокки.

Шоколад

Шоколадные ньокки происходят из области Фриули на северо-востоке Италии. Их готовят без сахара и подают как первое блюдо, а не на десерт. Следуйте базовому рецепту, используя 200 г муки и 100 г какао-порошка на 500 г картофеля и 1 яичный желток. Это блюдо отлично сочетается с соусом из помидоров и цукини с чесноком, рагу из оленины или смесью *ботарги* (прессованной сушеной икры тунца) с *лампашони* (маринованными луковицами леопольдии хохлатой). Вообще

лампашони – ингредиент загадочный: по внешнему виду и вкусу он напоминает лук, но при этом относится к семейству Гиацинтовые, или мускари. Его популярность возросла до такой степени, что теперь леопольдию хохлатую культивируют в регионе Апулия в дополнение к дикому виду, произрастающему на юге Италии. Луковицы растения необходимо подвергать тепловой обработке, чтобы избавить от горечи и дать возможность содержащимся в них сахарам проявить себя. Чаще всего лампашони отваривают или запекают в духовке, затем подают с растительным маслом и уксусом, хотя некоторые предпочитают готовить их с добавлением вина или помидоров, или уваривают до консистенции джема и намазывают на ломтики подсушенного хлеба.

Пастернак

Кейт Колкхун рекомендует при приготовлении ньокки смешивать картофель с пастернаком: для этого пастернак следует очистить, нарезать кубиками и запечь в духовке при 200 ˚С до мягкости, не допуская образования хрустящей корочки, после чего размять в пюре. К 500 г смеси пюре из картофеля и пастернака добавьте 50 г натертого на мелкой терке пармезана и немного свеженатертого мускатного ореха. Используйте половину указанного количества муки, яиц, соли и перца.

Ирландские картофельные лепешки

Это блюдо делают из того же теста, что и ньокки, но техника приготовления гораздо проще. Очистите 1 кг картофеля, нарежьте его ломтиками и отварите на слабом огне до мягкости, затем протрите со 100 г сливочного масла. Посолите, поперчите, добавьте 100 г муки и ½ ч. л. пекарского порошка. Сформуйте из теста два шара одинаковой величины, каждый раскатайте в лепешку диаметром с блюдце и разрежьте на четыре части (по-ирландски лепешки называются *potato farls*, где *farl* означает «четверть»). На сковороде на среднем огне растопите кусочек сливочного масла и обжарьте лепешки до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон. Эти лепешки не так привязаны к правилам приготовления, как ньокки, – их можно испечь и из остатков пюре. Подавайте со сливочным маслом или к яичнице с беконом.

Тыква

Мэри Фрэнсис Кеннеди Фишер особенно выделяла ньокки с тыквой – *ньокки ди дзукка,* – которые она попробовала в Лугано. Обратите внимание: ее рецепт допускает использование консервированной тыквы. Смешайте 500 мл неподслащенного пюре из тыквы с двумя слегка взбитыми яйцами, 1–2 ст. л. пшеничной муки, ½ ч. л. пекарского порошка, мускатным орехом, солью и небольшим количеством раздавленного чеснока. Замесите тесто и следуйте рецепту, начиная с шага **5**. Фишер рекомендует подавать *ньокки ди дзукка* с птицей, дичью, свининой или как самостоятельное блюдо. Я приправляю их сливочным маслом, пармезаном и измельченным печеньем амаретти.

Рис

В регионе Эмилия-Романья ньокки готовят с рисом. Отварите 200 г круглозерного риса до готовности. Слейте воду, переложите рис в миску с 2 слегка взбитыми яйцами и панировочными сухарями в количестве, достаточном для того, чтобы замесить тесто, посолите, поперчите. Как и большинство видов ньокки, на этом шаге можно приправить их сливочным маслом, тертым сыром или щепоткой тертого мускатного ореха. Сформуйте из теста маленькие шарики и отваривайте их в бульоне небольшими партиями в течение нескольких минут. Подавайте со сливочным маслом и сыром.

Szilvás gombóc

Венгерские сливовые клецки делают из того же теста, что и ньокки. В Германии их называют *Zwetschgenknödel*. Из слив или

чернослива удаляют косточки, вместо них кладут кусочки сахара. Затем фрукты заворачивают в тесто для ньокки и отваривают в течение 10 минут. С готовых клецек сливают воду и обваливают их в смеси сливочного масла с панировочными сухарями. Разрезанная пополам сливовая клецка напоминает личи.

Грецкий орех

Безглютеновые картофельные ньокки от шеф-повара Моники Галетти готовятся с добавлением тертого грецкого ореха. Постарайтесь натереть орехи осторожно, не обломав при этом ногти (ладно, можете просто бросить их в мельничку или кухонный комбайн, но дробите не слишком мелко). Смешайте по 75 г тертого пармезана и грецких орехов с 500 г картофельного пюре, добавьте 1 целое яйцо и 1 желток. Следуйте базовому рецепту, но, как только отварите ньокки до готовности, опустите их в ледяную воду, обсушите и обжарьте в смеси растительного и сливочного масла. Галетти подает такие ньокки с олениной в шоколадном соусе. Они также отлично сочетаются с листьями рукколы, сбрызнутыми оливковым маслом с лимонным соком и посыпанными горгонзолой.

Ньокки из рикотты

Самые легкие, простые и к тому же быстрые в приготовлении ньокки – стоит лишь слить жидкость с рикотты. Как и в картофельных ньокки, связующим элементом здесь служит мука – ее используют в минимальном количестве. Ньокки из рикотты отлично сочетаются с летними и листовыми овощами, их также подают в бульоне.

Приблизительно на 32 ньокки, на 2 порции в качестве основного блюда или на 4 порции в качестве закуски

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г рикотты (не обезжиренной) 40 г пшеничной муки **А В** 50 г мелко натертого пармезана **В** 1 взбитое яйцо **А С** тертый мускатный орех семолина мелкого помола или рисовая мука для посыпки

1 Рикотту, слив с нее жидкость, уберите в холодильник минимум на 30 минут, а лучше на ночь.

2 Выложите рикотту на тарелку, равномерно посыпьте мукой, пармезаном, мускатным орехом, смажьте яйцом и быстро замесите мягкое тесто. Как и для картофельных ньокки, постарайтесь замесить тесто как можно быстрее.

3 Обмакните руки в муку. Возьмите приблизительно 2 ч. л. теста, сформуйте небольшой цилиндр или шарик, положите его на тарелку с семолиной или рисовой мукой и равномерно посыпьте мукой или семолиной. Если тесто получилось слишком жидким и не держит форму, попробуйте опустить кусочек теста на тарелку с мукой или семолиной и придать ему форму не руками, а вилкой.

4 В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду и опустите в нее первую пробную клецку. Ньокки должна сохранить форму и всплыть на поверхность примерно через минуту. Варите ее еще минуту, затем выловите шумовкой. Если консистенция вас устраивает, придайте всей партии теста желаемую форму. Если же ньокки разварилась, добавьте муки и повторите пробу. Самое важное – добиться, чтобы тесто из рикотты держало форму, используя минимум муки. Если вам это удалось, сырые ньокки можно заморозить. Выложите ньокки в один слой на слегка посыпанный мукой противень; как только клецки затвердеют, переложите их в пакет для заморозки. Отваривайте, не размораживая, небольшими партиями.

5 Отварите ньокки в несколько приемов. Если вы не

собираетесь сразу подавать их или опускать в соус, достаньте готовые ньокки из воды и держите, накрыв крышкой, в разогретой до 100 °C духовке. Две кастрюли с кипящей водой одновременно могут значительно ускорить процесс варки.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Если вы не убрали рикотту в холодильник на ночь, может потребоваться больше муки. Некоторые повара вообще не сливают с рикотты жидкость, они используют этот сыр и муку в равном количестве, а также добавляют желток вместо целого яйца. Такой способ экономичен, а кроме того, позволяет ускорить процесс приготовления ньокки.

B Джакоб Кенеди использует вместо муки 40 г домашних панировочных сухарей, а вместо пармезана – пекорино.

C В рецепт Элизабет Дэвид входят 250 г рикотты, 2 яйца, 60 г размягченного сливочного масла и по 25 г муки и пармезана. Ингредиенты перемешивают и оставляют в холодильнике на ночь.

Ньокки из рикотты → Вкусы и вариации

Мускатная тыква

Охристого цвета, как фасад древнеримского дома в золотистых лучах заката, мякоть тыквы в сочетании с рикоттой приобретает бледно-пастельный оттенок, как у популярной шотландской помадки под названием *Edinburgh rock*. Ньокки получаются довольно сладкими, несмотря на то что в них добавляют пармезан и соль. Просто на шаге **2** смешайте с рикоттой 200 г пюре из мякоти мускатной тыквы. Можно использовать и пюре из обыкновенной тыквы, запеченной в духовке, так что имеет смысл запланировать приготовление ньокки из рикотты с тыквой на Хэллоуин.

Козий или овечий сыр

В итальянских кулинарных книгах ньокки из рикотты часто рекомендуют делать с рикоттой из овечьей сыворотки, хотя отыскать ее в продаже совсем не просто. Конечно, вы можете завести на своем французском балкончике парочку сардинских овец, но тогда будьте готовы к катаклизмам. Или можно слегка приукрасить пресную коровью рикотту и придать ей харизмы, заменив в нашем рецепте пармезан насыщенным твердым овечьим сыром типа берксуэлла, зрелого пекорино или козьим

сыром наподобие вулсери. Замена части рикотты жирным мягким козьим сыром не так радикально влияет на вкус, но зато придает блюду совершенно иную текстуру.

Лимон

В кафе Zuni в Сан-Франциско подают ньокки, приготовленные по рецепту Элизабет Дэвид, при этом в тесто могут быть добавлены такие пряности, как свеженатертый мускатный орех, прогретые в сливочном масле листья шалфея или измельченная лимонная цедра. Шеф-повар и владелица заведения Джуди Роджерс отмечает, что ньокки отлично сочетаются со множеством продуктов благодаря своему нежному тонкому вкусу. Например, с фасолью фляжоле, приправленной оливковым маслом холодного отжима (extra virgin) и черным перцем, или с нарезанным соломкой цукини. Возьмите цедру из расчета 1–2 ст. л. на каждые 250 г рикотты, смешав ее с мукой, сыром и т. д. Поскольку Джуди говорит об измельченной, а не о тертой цедре, возьмем на себя смелость предположить, что она подразумевает очень мелкую нарезку.

Шпинат

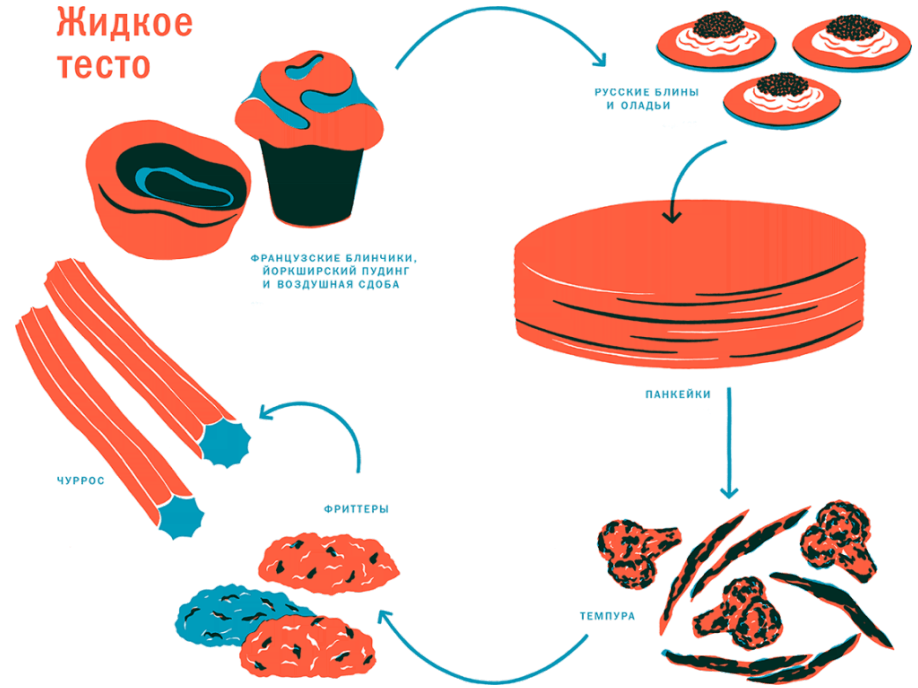
Итальянцы имеют похвальную привычку отдавать должное даже самым незадачливым кулинарам. Например, они готовят миндальное печенье, именуемое *brutti ma buoni* – «неказистое, но вкусное» (**тут**). Ньокки из рикотты и шпината называются *мальфатти* – «нескладные» (они также известны как *нуди,* что в переводе с итальянского означает «голые», так как представляют собой, по сути, «голые равиоли» без оболочки из теста). *Мальфатти* – это более солидный вариант картофельных ньокки, отличающийся чудесной текстурой. Шпинат можно заменить

другой зеленью, такой как мангольд, крапива или пряные травы. Мнения относительно пропорций зелени и сыра существенно разнятся. К примеру, *Серебряная ложка* рекомендует брать килограмм свежего шпината на 350 г рикотты и 2 яичных желтка вместо целого яйца, а муку использовать только в качестве посыпки. Я предпочитаю более распространенное соотношение: 200 г шпината на 250 г рикотты. Шпинат промойте, встряхните и прогрейте в собственном соку. Дайте ему остыть, затем тщательно отожмите. У вас должно получиться примерно 2 горсти. Отжатый шпинат мелко порубите (при желании можно добавить пару столовых ложек измельченной зелени петрушки и размятый зубчик чеснока). Смешайте с рикоттой, мукой, пармезаном и яйцом, сформуйте из теста шарики размером с грецкий орех. Выложите их на противень и уберите в холодильник приблизительно на 30 минут. Отварите ньокки, как обычно, но извлекая их из воды сразу после всплытия на поверхность.

Ваниль

Замешивая тесто для ньокки из рикотты с яйцом и небольшим количеством муки, я подумала о чизкейках. Мне стало интересно, какой получится сладкая версия ньокки с рикоттой. Результат получился плачевным. Отваривание не пошло этим ньокки на пользу. Однако существует вариант подобного блюда – один из множества итальянских десертов, обозначаемых словом *зепполе* – с большим содержанием муки, его жарят во фритюре. Смешайте 1 чашку (125 г) муки с 1 чашкой (250 г) рикотты, добавьте 2 яйца, 2 ч. л. пекарского порошка и ¼ ч. л. ванильного экстракта. Подождите приблизительно 10 минут, чтобы набухла клейковина, затем сформуйте из теста шарики величиной с грецкий орех. Жарьте пончики во фритюре небольшими партиями до золотистого цвета. Подавайте, посыпав сахаром – можно дополнительно посыпать корицей или смесью корицы и аниса. Между прочим, сладкие ньокки – не такая уж редкость. В баре-ресторане Bentley в Сиднее подают апельсиновые клецки с рикоттой, дополняя их клубничным пюре и смесью сахара и корицы.

Жидкое тесто



Причина, по которой американцы едят на завтрак целые стопки панкейков, а британцы – нет, наверняка заключается в разных системах измерения. Если вы хотите приготовить тесто согласно рецепту в метрической или стандартной имперской системе мер, вам придется настроить кухонные весы, взвесить муку, найти мерную чашку (разумеется, она в посудомоечной машине) и отмерить нужное количество молока – слишком много манипуляций для самого начала дня, когда вам с трудом удается вспомнить собственное имя. В Америке же достаточно взять мерную чашку, наполнить ее мукой, всыпав по чайной ложке сахара и пекарского порошка, добавить 1 яйцо, чашку молока и посолить по вкусу. Куда уж проще.

Панкейков, приготовленных по этому рецепту – «всего по одному», – хватит на 2–3 порции. Если вам нужно больше, можете с легкостью увеличить пропорции в два, три или даже в шесть раз. По желанию можно добавить в тесто еще одно яйцо, немного сахара или растопленного сливочного масла. Но, как знает каждый шестилетка, самый верный способ сделать панкейки вкуснее – это смазать всю стопку сливочным маслом и сиропом так обильно, чтобы последний оладушек практически утопал в

золотистом озерце кленового сиропа.

ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ[52]

Но, пожалуй, я забегаю вперед. Глава, посвященная жидкому блинному тесту, начинается с французских блинчиков – этаких тонких чулочков плотностью 10 ден по сравнению с толстыми уютными шерстяными колготками-панкейками. Тесто для таких блинчиков нужно наливать тонким слоем, чтобы покрыть всё дно сковороды одним движением руки, поэтому оно должно быть достаточно жидким. Если, как сказано выше, соотношение жидкости и муки в тесте для панкейков составляет 1:1, то в тесте для тонких блинчиков это скорее 3:2. Его жидкая консистенция дает неверное представление о прочности теста, благодаря которой блинчики получаются очень тонкими, но при этом не разваливаются. Для французских блинчиков я обычно смешиваю по 1 чашке муки и жидкости, даю тесту постоять, затем добавляю четверть чашки жидкости и прямо перед выпеканием – еще полчашки, чтобы добиться идеальной консистенции.

Не переживайте, если самый первый блинчик выйдет неудачным – его задача лишь впитать лишний жир со сковороды и дать вам возможность набить руку перед выпеканием всей партии, совсем как первая попытка загнать мяч в лунку с ветряной мельницей в мини-гольфе.

Случалось, я забывала дни рождения ближайших родственников или годовщину собственной свадьбы, но я никогда не пропускаю вторник масленичной недели, или Жирный вторник. Однако соблюдение этого особого блинного ритуала вовсе не означает, что нельзя лакомиться блинами все остальные 364 дня в году: составляя список иллюстраций (**тут**), я осознала, что каждый вторник мог бы быть Жирным. Особенно я увлеклась блинчиками *креспелле*, которые подают в дешевых итальянских ресторанах в Сохо – три бледных блинчика с начинкой из рикотты и шпината, уютно устроившихся на белом овальном блюде под вуалью из соуса бешамель. Блюдо такое нежное, что в сравнении с ним любые другие калорийные лакомства кажутся резкими, как удар в челюсть. При желании можно посыпать блинчики тертым пармезаном, а вот черный перец здесь неуместен, как богохульство в церкви.

Бретонские галеты, подаваемые в заведении Asterix на Кингс Роад, отличаются более ярким вкусом: это тонкие гречневые блинчики с щедрой порцией начинки, сложенные в виде аккуратных коричневых пакетиков, готовых отправиться прямиком в ваш желудок. Моей любимой начинкой всегда были и остаются рататуй и грюйер. Тесто для галет готовят, используя те

же пропорции муки и жидкости, что и для обычных французских блинчиков, но молоко часто заменяют водой, что делает изделия более хрустящими. Вообще, если вам нравится более хрустящая текстура, замените водой ⅓ молока в базовом рецепте французских блинчиков – результат определенно вас порадует. Если смешать те же ингредиенты и запечь их в духовке на горячем жире, получится йоркширский пудинг с хрустящей коричневой корочкой. При использовании только неразбавленного молока пудинг получится светлее и мягче.

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ

Телеведущий Дерек Купер называл йоркширский пудинг «триумфальным отбивающим», намекая на традицию подавать его перед воскресным жарким. Его задачей было приглушить аппетит на тот случай, если порция дорогостоящего мяса окажется разочаровывающе скудной. Хитрый ход. Легкость пудинга вводит в заблуждение относительно места в желудке, которое он с готовностью заполнит. Стоит иметь это в виду, если вы окажетесь в Штатах и кто-то предложит вам в качестве закуски корзинку теплых воздушных пончиков.

ВОЗДУШНАЯ СДОБА

Воздушные сдобные пончики делают из того же жидкого теста, что и блинчики и йоркширский пудинг, однако в них добавляют больше яиц. Благодаря этому они высоко поднимаются над формой и выступают далеко за ее пределы, напоминая перевернутую шляпу пилигрима. Сложно удержаться, чтобы не переесть. Как советует доктор Сьюз в книге *My Uncle Terwilliger on the Art of Eating Popovers* («Мой дядя Тервиллигер в искусстве поедания пончиков»), пончики лучше есть целиком, выплевывая при этом лишний воздух. Тесто для сдобных пончиков часто приправляют травами, пряностями, сыром или их сочетанием, а готовые пончики фаршируют яйцом, начинкой для сэндвича или подают к супу. Такие долгие манипуляции вряд ли придутся по вкусу северянам, но даже они не преминут густо намазать кусок остывшего йоркширского пудинга кукурузным сиропом или джемом. Когда-то распространенной практикой было заливать тестом фрукты, чтобы получился десерт наподобие французского клафути.

Если бы я решила подробно описать клафути в этой книге, я бы поместила его либо в главе о жидком тесте, либо в главе о заварном креме. Такой десерт можно считать и изделием из жидкого теста, и запеченным заварным кремом с небольшим количеством муки. Какой бы вариант вы ни выбрали, тесто

обычно подслащивают и заливают им вишни.

Во Франции бурные дебаты велись не о том, к какой категории теста отнести клафути, а о том, с какой начинкой его можно готовить. В итоге Французской академии пришлось согласиться с жителями Лимузина (родины этого десерта), что клафути – разновидность пирога не просто с фруктовой начинкой, а именно с вишней или черешней. При всем уважении к их мнению предлагаю на рассмотрение еще один вопрос: он вообще вкусный? Сколько бы рецептов я ни пробовала, клафути всегда получается либо резиновым по консистенции, либо слишком тяжелым, заглушающим свежий вкус ягод. Имея под рукой те же самые ингредиенты, я бы скорее выбрала нежный французский блинчик с консервированными ягодами; горячие хрустящие фритторы или, если время значения не имеет, русские блины с домашним вареньем.

РУССКИЕ БЛИНЫ

В России, на родине блинов, главным их достоинством считается способность впитывать впечатляющее количество сливочного масла. Отсюда следует традиция использовать для приготовления теста как дрожжи, так и взбитые яйца, которые обеспечивают максимально пористую текстуру. Этот момент я учла при подготовке базового рецепта. Тем не менее блины часто делают и без дрожжей, используя только яйца. Современные блины нередко готовят по тому же принципу, что и панкейки, с добавлением химического разрыхлителя – например, пекарского порошка. Оба альтернативных варианта позволяют справиться с готовкой значительно быстрее, но ценой дрожжевого привкуса.

Чтобы заглушить его, можно заменить вплоть до половины пшеничной муки гречневой или ржаной.

Как и панкейки, дрожжевые блины обычно готовят из муки и молока в равных пропорциях. В емкость, достаточно большую для того, чтобы в ней могло подняться тесто, всыпьте 1 чашку (125 г) муки, 1 ч. л. сахара и ½ ч. л. быстродействующих дрожжей, затем влейте стакан (240 мл) молока и тщательно перемешайте. Если вы хотите приготовить блины как можно скорее, предварительно умеренно нагрейте молоко, чтобы активировать дрожжи. Если же вы собираетесь убрать тесто на ночь в холодильник, подойдет и холодное молоко. Как только тесто поднимется, добавьте яйца, соль и можете разогревать сковороду.

В нашем доме блины стали новогодней традицией – во многом благодаря тому, что можно оставить тесто на ночь в холодильнике и с утра приступить к выпеканию. Упругие блинчики и яркий копченый лосось с капелькой лимонного сока и

щепоткой зелени укропа кажутся мне куда более гармоничным блюдом для самого начала года, чем плотный английский завтрак. В любом случае выпекайте блины один за другим на специальной сковороде, но имейте в виду, что ощущение новизны от их миниатюрности быстро истощится, если вас ожидает толпа голодных едоков. И тогда вы быстро откажетесь от удовольствия развивать навыки безошибочной дозировки теста и достижения идеально круглой формы блинов. Алан Дэвидсон считает, что их диаметр должен составлять 10 см. Я же утверждаю, что, как и груди Марии Антуанетты, они должны совпадать по диаметру с бокалом «шампанское блюдце». В любом случае, переворачивая блины на сковороде одной рукой, в другой держите бокал с остатками от вчерашнего пиршества. Подавайте в длинной шелковой ночной рубашке и со следами вечернего макияжа вокруг глаз. Разыгрывая домашнее шоу и неспешно обмениваясь остротами с мужем, ориентируйтесь на образ поздней Кетрин Хепберн.

ПАНКЕЙКИ

Нередко тесто для блинов сдабривают различными добавками, такими как семена тмина или тертые овощи, например картофель или кабачок. Панкейки же обычно дополняют сладкими ингредиентами: кусочками банана, голубикой или шоколадной крошкой. Заведения, специализирующиеся на приготовлении панкейков, предлагают массу вариантов на любой вкус: перевернутые панкейки с ананасом, панкейки «красный бархат» со сметаной, панкейки с корицей. Я же предпочитаю классический вариант без добавок. Как и попкорн, эти блинчики идеально сочетают в себе солоноватый привкус сливочного масла и сладость слегка поджаренного теста. Истинные почитатели этого блюда предлагают свою версию классических панкейков с использованием пахты и кукурузной муки – беспроигрышный вариант с точки зрения вкуса и аромата.

В моем потрепанном экземпляре *Reader's Digest Complete Guide to Cookery* есть рецепт жидкого теста с добавлением колечек жареного лука, практически совпадающий с нашим базовым рецептом панкейков. Я предпочитаю более тонкое, хрустящее тесто для фритюров, которое делается с водой вместо молочных компонентов и без добавления яйца.

ТЕМПУРА

Японский кулинар Сидзуо Цудзи пишет, что идеальное тесто для темпуры должно напоминать золотистое кружево, а не

толстую броню панкейка. В последних трех базовых рецептах жидкого теста рекомендуется использовать воду, а не молоко, однако соотношение муки и жидкости остается неизменным – 1:1. В большинстве рецептов темпуры указаны 1 чашка (125 г) муки, 1 чашка (240 мл) холодной воды и 1 яйцо либо только желток или белок.

Есть и рецепты совсем без яйца, в которых предполагается, что тесто будет держать форму только за счет клейковины, содержащейся в смешанной с жидкостью пшеничной муке. Но традиционный способ приготовления теста для темпуры заключается скорее в том, чтобы *избежать* набухания клейковины. Для этой цели во многих рецептах пшеничную муку заменяют не содержащей глютен кукурузной или рисовой. По той же причине тесто замешивают непосредственно перед приготовлением. Не переусердствуйте в стремлении к его однородности: вымешивание теста способствует развитию клейковины, поэтому остановитесь в тот момент, когда оно будет обволакивать продукт, который вы собираетесь жарить. Научитесь улавливать момент остановки как можно точнее, ведь темпура, как и большинство японских блюд, – это прежде всего четко выверенное искусство.

В специализированных ресторанах, или *tempura-ya*, тщательно подбирают особый вид масла, или даже сочетание нескольких видов, идеально подходящее для приготовления каждого ингредиента. После однократного использования масло утилизируют. Точно так же под каждый отдельный продукт подбирают консистенцию теста. Опытный повар, обмакивая в тесто деревянную палочку, может проверить, подходит ли оно для приготовления корня лотоса (не слишком многообещающего вида овощ, напоминающий кусочек люфы), креветок, говядины вагю, нарезанной соломкой моркови, перепелиных яиц, каштанов или *ширако* (молоки трески, если вам интересно). Для каждого из продуктов консистенция будет различной, но наш базовый рецепт в этом плане куда более универсален.

Итальянский эквивалент темпуры называется *фритто мисто («жареная смесь»)*. В зависимости от региона вы можете отведать поджаренные в тонком слое теста сердцевину артишока, цветки цукини, сладкое мясо, телячью печень, листья шалфея, анчоусы, тонкие ломтики лимона или кусочки заварного крема – в общем, нечто в достаточной степени *ми-сто,* чтобы заинтересовать вас. Уэверли Рут отмечал, что хорошее местное оливковое масло сделало Лигурию идеальным регионом для экспериментов с *фритто мисто*, причем в двух вариантах – *magro* и *grasso* – постном и скоромном. Среди возможных ингредиентов блюда Рут

перечисляет лепестки глицинии, стебли козлобородника, грибы, листья бораго, причем некоторые из них настолько деликатесны, что используются скорее для придания аромата и вкуса тесту, а не ради них самих. Конечно, особое удовольствие от посещения ресторанов фритто мисто заключается в том, что у фритюрницы стоите не вы и от вас не пахнет так, как будто вы только что отработали смену в дешевой забегаловке Fish & Chips.

ФРИТТЕРЫ

Фритюр в домашних условиях выводит меня из себя не только запахом использованного масла. Вторым по способности вызывать приступы холодного пота после информационного ролика о мальчике, пытавшемся достать свой фрисби на электростанции, был аналогичный ролик о пожарах, возникших из-за фритюрниц. К счастью – или к несчастью, в зависимости от точки зрения – моя мама была слишком занята жаркой яблочных и ананасовых фриттеров, чтобы смотреть телевизор и узнать, какой смертельной опасности она подвергала весь наш дом. В школе фриттеры выступали под экзотическим названием «кромески», которое пришло к нам в Англию из Польши через Францию. Чтобы порадовать свою польскую супругу, Марию Лещинскую, Людовик XV приказал поварам готовить блюда, которые напоминали бы ей о доме – например, десерт, который впоследствии стал известен как ромовая баба, и кромески – блюдо, напоминающее крокеты, с всевозможными начинками из мяса, морепродуктов или овощей. Подозреваю, Ее Величество королева Мария вряд ли сочла бы наше школьное питание достойным коронованной особы: кромески в столовой делались из остатков мясного фарша, завернутых в бекон и обжаренных в кляре.

Я совсем забыла об этом блюде, пока не наткнулась на него в шикарном заведении Ledbury в районе Ноттинг-Хилл. Там его готовят из свинины породы Middle White с сельдереем, запеченным на углях, фундуком и заячьей капустой. Повар Жан-Жорж Вонгерихтен делает кромески из крабового мяса и подает их с кресс-салатом, оформив экзотическими фруктами. Так жирное школьное блюдо вновь вернулось к своим благородным истокам, превратившись в воздушные фриттеры. Британский повар Салли Кларк предпочитает называть фриттеры фриттерами. Много лет назад в ее ресторане на Кенгсингтон Черч-стрит я попробовала яблочные фриттеры, посыпанные корицей и сахарной пудрой. Я даже не помню, подавали ли к ним мороженое – настолько они были вкусны: хрустящее сухое тесто снаружи, мягкие и воздушные яблочные колечки идеальной

толщины – внутри. А между яблочной начинкой и поджаристой оболочкой – буквально миллиметр изумительной жидкой прослойки из теста и фруктового сока. Приготовить тесто для фритгеров совсем несложно, однако существуют различные его варианты. В этой книге я привожу достаточно простой рецепт – он не только базовый, но и поистине универсальный. Нам снова понадобится 1 чашка (125 г) муки, 1 чашка (240 мл) холодной воды – и никаких яиц. Необходимую воздушность фритгерам придаст щепотка пекарского порошка – или, как в случае с темпурой, замените воду газированным напитком типа содовой или пива, который сработает так же, как химический разрыхлитель.

ЧУРРОС

Чуррос – последний базовый рецепт этой главы. Как и во всех предыдущих случаях, за исключением французских блинчиков, тесто для чуррос требует одинаковой пропорции муки и воды, в данном случае – кипящей. Кроме того, к нему добавляют щепотку соли, а яйца не используют. Рецепт настолько же прямолинеен, как палящее испанское солнце. Горячая вода стимулирует моментальное формирование клейковины; в результате получается тесто, по консистенции находящееся где-то посередине между жидким блинным и густым хлебным, как раз такое, чтобы можно было пропускать его через специальный аппарат.

В городе Хересе мне довелось как-то стоять в очереди в чурреpию – заведение, специализирующееся на выпечке чуррос. Было довольно раннее субботнее утро, 9 часов, а очередь, стоявшая на еще влажных от утренней мойки тротуарных плитках, уже огибала площадь с двух сторон. Время в Андалусии тянется медленно – ничуть не быстрее, чем вы приближаетесь к мужчине, который выдавливает метровую колбаску теста в котел с горячим маслом из приспособления, представляющего собой нечто среднее между пожарным шлангом и медицинским шприцем. Готовая гофрированная колбаска вытаскивается с помощью щипцов и нарезается ножницами.

К моменту, когда подошла моя очередь, я была на грани гипогликемического криза. Дрожащими руками обменяв свой евро на белый сверток с горячими палочками из теста и пригоршню сахарных пакетиков, я отправилась искать место за столиком в центре площади. И лишь случайно кинув взгляд на соседей, я осознала свою ошибку: я не взяла горячий шоколад, чтобы макать в него чуррос. К тому моменту очередь уже растянулась вдоль третьей стороны площади. Что ж, пришлось

есть горячие обсыпанные сахаром кусочки теста сухими – по крайней мере, те полсекунды, которые я смогла выдержать. Чуррос без обильной молочной подливки съедобны не более чем чипсы без соли и уксуса. Я переместилась в обычное кафе с другой стороны площади и купила кофе с молоком – тот характерный для континентальной Европы сорт, который по вкусу напоминает дешевую помадку из рождественского набора – и ванильное мороженое. Прихлебывая кофе, я макнула в мороженое последний, едва теплый кусочек теста и прикончила-таки свой многострадальный перекус.

Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба

Тесто, используемое для приготовления нежных французских блинчиков – тех самых, которые элегантные парижане откусывают маленькими кусочками, – годится и для йоркширского пудинга, солидного спутника ростбифа на сытных британских обедах. В отношении же способа приготовления «англо-французское соглашение» нарушается – обратите на это внимание, если собираетесь готовить пудинг. Воздушные сдобные пышки – это американский вариант йоркширского пудинга с добавлением большего количества яиц. Тесто для такой выпечки часто ароматизируют пряностями, а готовые пышки можно наполнить начинкой, наподобие заварных булочек.

На 8 французских блинчиков диаметром 20 см, 8–12 порционных йоркширских пудингов или один квадратный со стороной 22 см либо на 6 сдобных пышек

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) пшеничной муки **A B C D**

Несколько щепоток соли

1–2 яйца **D E**

1½ чашки (360 мл) молока **F**

Сливочное масло, смалец или рафинированное растительное масло **G**

1 Насыпьте в миску муку и соль, перемешайте.

Энергичное перемешивание избавит от необходимости просеивать муку.

2 Сделайте в центре углубление, вбейте в него яйцо, тщательно перемешайте венчиком. Не прекращая взбивания, медленно влейте 1 чашку (240 мл) молока, замесите однородное тесто. Постепенно вмешайте оставшиеся ½ чашки (120 мл) молока. Не обязательно добавлять всё молоко, если вам кажется, что тесто получается слишком жидким.

3 Желательно дать тесту постоять 30 минут.

За это время мука полностью впитает жидкость, а клейковина набухнет. Если вы планируете оставить тесто более чем на пару часов, уберите его в холодильник – там оно может храниться как минимум сутки.

ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ

Разогрейте на сковороде немного сливочного масла и распределите его по всей внутренней поверхности. Избыток масла слейте в небольшую жаропрочную миску и используйте для смазывания сковороды в процессе выпекания. Тесто перемешайте, зачерпните и налейте на хорошо разогретую на среднем огне сковороду ровно столько, чтобы покрыть ее дно. Дайте блинчику подрумяниться с нижней стороны – это займет

30–90 секунд. Переверните и жарьте с другой стороны до золотистого цвета.

Я считаю, при приготовлении французских блинчиков главную роль играет нагрев сковороды, а не количество яиц или жира в тесте. Готовые блинчики держите до подачи в разогретой до 120 ˚C духовке. Когда блинчики остынут, можно уложить их в пакет для заморозки (переслоив пергаментом) и хранить в холодильнике до трех дней или заморозить и употребить в течение месяца. В любом случае, прежде чем разогревать, выдержите блинчики при комнатной температуре.

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ И ВОЗДУШНАЯ СДОБА

Разлейте тесто по смазанным маслом и предварительно разогретым формочкам. Воздушные пышки следует печь в отдельных высоких формах – можно взять металлические формы для куличей. Маленькие йоркширские пудинги выпекайте при 220 ˚C в течение 20 минут; большой пудинг или пышки пеките сначала 20 минут при 220 ˚C, затем уменьшите нагрев до 190 ˚C и выпекайте еще 10–20 минут.

Воздушные сдобные пышки нужно выпекать дольше, чем маленькие пудинги, потому что для них используются более высокие формы.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы французские блинчики были тонкими, лучше всего использовать обычную пшеничную муку; впрочем, иногда мне случалось заменять ее самоподнимающейся, и блинчики тем не менее выходили не слишком пышными.

B Йоркширский пудинг или пышки поднимутся лучше, если использовать муку из твердых сортов пшеницы или типа «00» с более высоким содержанием клейковины.

C Безглютеновую муку можно использовать для французских блинчиков, но она не подходит для пудинга или воздушной сдобы.

D Чтобы пудинг получился более пышным, удвойте количество муки и используйте не менее четырех яиц.

E Если вы используете два яйца, блинчики приобретут

яичный вкус и более пышную текстуру, а йоркширские пудинги лучше поднимутся. Рецепты пудингов различаются по количеству добавляемых в тесто яиц: в стандартном варианте достаточно одного, но если вы хотите, чтобы пудинг получился высоким и мягким, а не хрустящим, добавляйте вплоть до четырех. Для пышек понадобится как минимум два яйца.

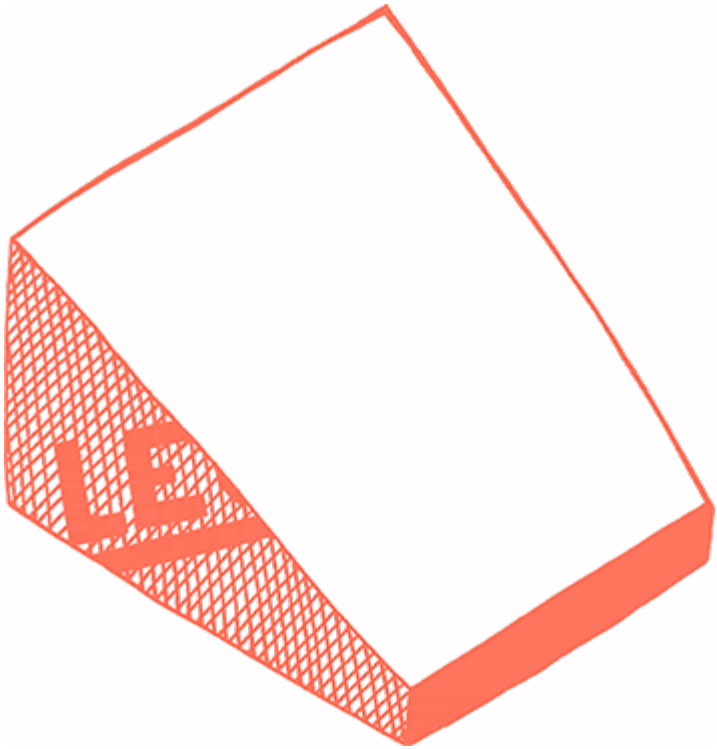
F Чтобы блинчики вышли чуть более хрустящими, разбавьте молоко водой на шаге **2**. Для того чтобы добиться подобной текстуры у пудингов, возьмите 1 чашку (240 мл) молока и ½ чашки (120 мл) воды.

G Тесто для блинчиков не будет прилипать к сковороде, если добавить в него пару столовых ложек растопленного сливочного масла (или растительного без выраженных вкуса и запаха). Кроме того, сливочное масло улучшит вкус готовой выпечки. Смалец, сливочное или растительное масло можно использовать и для смазывания форм для пудингов и сдобных пышек.

Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба → Вкусы и вариации

Гречка

В средневековой Европе любые непонятные предметы или явления, пришедшие с Востока, называли «сарацинскими». Вопрос о месте происхождения гречихи до сих пор остается открытым, но ключ к разгадке кроется в итальянском и французском названиях этой крупы – *grano saraceno* и *sarrasin* – *сарацинское зерно*. Традиционное блюдо Нормандии – гречневые блины – местные жители называют *galettes de sarrasin*. Добавление пшеничной муки в современную версию рецепта делает тесто более податливым, а сами блины – более нежными: *galettes de sarrasin*, замешенные с использованием только гречневой муки, имеют отчетливый средневековый флер. Принято выкладывать на них начинку и заворачивать края к центру, оставляя небольшое окошко, в которое выглядывает выпуклым желтым глазом яичный желток. По традиции *galettes de sarrasin* подают с несладкими начинками, в отличие от пшеничных французских блинчиков. Однако попробуйте такой блин соло, и вам может показаться, что его оригинальный вкус, сочетающий нотки какао и солода, отлично подойдет к нутелле. Замените гречневую муку тем же количеством пшеничной.



Сыр

Неужели янки и британцев объединяет общий рецепт пудинга? Американский повар и автор кулинарных книг Джеймс Бирд считал, что сдобные пышки – нечто большее, чем просто американская версия йоркширского пудинга, однако рецепты при этом различаются очень незначительно. Собственно, вся разница заключается во внешнем виде. Воздушные сдобные пышки всегда пекут в отдельных формочках и подают в хлебной корзине, а не на тарелке под слоем подливы. Американская сеть ресторанов BLT Steak подает пышки с грюйером с глубоким почтением, каждую порцию снабжая карточкой с подробным рецептом от повара Брайана Мойерса. При замешивании Мойерс использует подогретое молоко, что способствует набуханию клейковины и наилучшему поднятию теста. Горячие, прямо из духовки пышки, дополненные сладкосливочным маслом и щепоткой соли, напоминают большие роскошные гужеры – и не без основания, если учесть, какие ингредиенты требуются для заварного теста. В Бургундии гужеры подают в качестве закуски к бокалу вина, тогда как воздушная пышка с чеддером отлично подойдет к щедрой пинте эля. Добавьте в наш базовый рецепт 2 яйца, а в готовое тесто вмешайте 75–100 г тертого сыра. Прежде чем ставить

пышки в духовку, посыпьте их небольшим количеством сыра. Если у вас нет специальных формочек, можете взять формы для кулича или глубокие формы для маффинов.

Каштан

Отмечая сходство каштана с апельсином, писатель Ричард Мабей советует готовить *блинчики Сюзетт* из каштановой муки. Она обладает выраженным ароматом какао с отчетливым молочным привкусом, наподобие темного молочного шоколада марки Green & Black. Замените до половины указанного в нашем базовом рецепте количества пшеничной муки каштановой. Охотник Джон Райт отмечает, что каштановые блинчики отлично сочетаются с березовым соком. В состав березового сиропа входят глюкоза и фруктоза, и при нагревании он становится скорее карамельным, чем ванильным, в отличие от кленового сиропа, который в основном состоит из сахарозы. Если, прочитав этот абзац, вы собрались устремиться в лес на поиски берез, имейте в виду, что для приготовления литра сиропа требуется сотня литров березового сока.

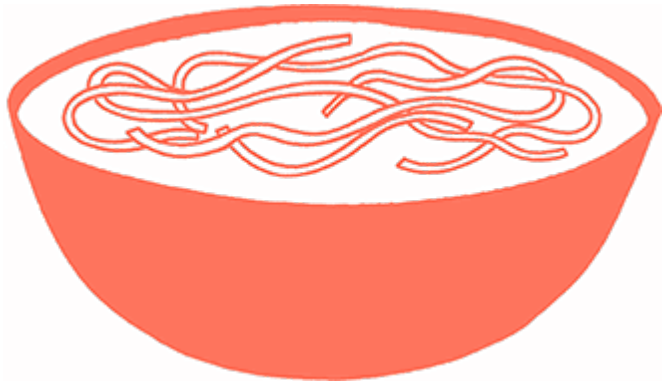
Кокос и куркума

В следующий раз, оказавшись в Бретани, закажите французский блинчик и небольшую порцию салата. Заправьте салат и выложите его на блинчик. Заверните края, откусите первый кусок и наблюдайте за тем, как местные жители давятся сидром, прикрываясь салфетками. Эта идея навеяна вьетнамским стритфудом – блинчиками *бань сео* (*«горячие блины»*). Из рисовой муки, кокосового молока и куркумы готовят тонкие, как французские, блинчики, выкладывают на них начинку из измельченных овощей, пряных трав, чили и, возможно, небольшого количества мяса или морепродуктов, сворачивают и едят, макая в соус *нуок чам*. Из такого же теста готовят малазийские *роти джала* – его наливают в емкость с тонким носиком и наносят в виде сетки на дно разогретой сковороды. Полученные «кружевные блинчики» обычно подают с карри. Чтобы приготовить бань сео, следуйте рецепту французских блинчиков, используя 1 чашку (150 г) рисовой муки и смесь 50:50 воды и кокосового молока. Добавьте щепотку молотой куркумы – блинчики приобретут отчетливый желтый оттенок. Дайте тесту постоять 30 минут. Налейте его в слегка смазанную маслом сковороду вок и повращайте, чтобы получился тонкий блинчик

диаметром около 20 см. (Мой первый блин получился достаточно толстым – по текстуре и внешнему виду он напоминал желтую губку для мытья посуды.) Слегка отступив от центра, выложите в ряд немного промытых и обсушенных проростков бобов, измельченной кинзы и зеленого лука. Многие рецепты рекомендуют сочетать с проростками смесь жареной свиной грудинки и креветок. Жарьте несколько минут (некоторые при этом накрывают вок крышкой), затем переложите на тарелку, при помощи лопаточки заворачивая край блинчика поверх начинки. Подавайте с листьями латука, свежей мятой и небольшим количеством укропа и базилика. К блинчикам подайте соус *нуок чам* – раздавите 1 зубчик чеснока с 1 ст. л. сахара, влейте по 2 ст. л. рыбного соуса и сока лайма. Если вы любите острое, добавьте немного мелко нарезанного красного чили.

Сливки и херес

Ханна Гласс замешивала тонкие блинчики из хереса (любимого крепленого вина Фальстафа), сливок и большого количества яиц. Ниже вы увидите упрощенный вариант оригинального рецепта Гласс 1747 года. По пропорциям муки и жидкости он повторяет наш базовый рецепт французских блинчиков. На шаге **2** взбейте по ⅔ чашки (160 мл) хереса и сливок с 9 яйцами, щепоткой соли и ½ чашки (100 г) сахара. Приправьте корицей, мускатным орехом и мацисом (мускатным цветом). Всыпьте муку. Сюда идеально подходят нежирные сливки, но можно взять и густые, разбавив их молоком. Гласс отмечает, что блинчики не получатся хрустящими – для этого тесто нужно замешивать на воде, – но будут очень вкусными. Комбинация пряностей и хереса дает нежный фруктовый привкус, который не захочется перебивать сиропом или соусом. Вам понадобится только немного растопленного сливочного масла и мелкий сахар. Кстати, не беспокойтесь, если вам не удастся найти настоящий испанский херес – сгодится и бутылка сладкого сливочного хереса.



Зелень

В следующий раз, когда вы будете валяться с простудой, а ваш муж / лакей / неожиданно проявивший сострадание тюремщик предложит вам лекарство или томатный крем-суп, вяло отмахнитесь и промолвите, нарочито тяжело дыша, что лишь *консоме селестин* (суп с блинной лапшой) мог бы дать вам крошечный шанс спастись от смерти, если бы только у кого-то нашлась минутка его приготовить… Продолжайте чахоточно покашливать, пока ваш спутник направляется на кухню, чтобы приготовить насыщенный мясной бульон и довести его до звонкой прозрачности, прежде чем добавить нарезанный тонкими ленточками *crêpe aux fines herbes* (блинчик с зеленью). Некоторые понимают под «зеленью» исключительно шнитт-лук, но самым изумительным – *кхе-кхе* – сочетанием будет шнитт-лук с петрушкой, кервелем и эстрагоном. Конечно, если это никого не затруднит.

Имбирь

В самом первом из известных рецептов йоркширского пудинга, найденном в книге Ханны Гласс *Art of Cookery* (1747 г.), автор рекомендует добавлять в тесто молотый имбирь или мускатный орех. Пятьдесят лет спустя Джон Перкинс добавил тертый имбирь в тесто своего «простого панкейка», который он рекомендует жарить на смальце. Попробуйте добавить в тесто для блинчиков 2 ч. л. молотого имбиря (или 4 ч. л. мелко натертого), 2 ч. л. сахара и ½ ч. л. ванильного экстракта. В 1850-е годы имбирь был обычным ингредиентом жидкого блинного теста, если верить книге

The Household Encyclopedia, которая также советует готовить панкейки на слабоалкогольном пиве или даже «чистом снеге»,

если у вас не хватает яиц. Пиво играет роль разрыхлителя, а использование снега с этой же целью подкреплено письмом «молодой домохозяйки», опубликованным в издании *The Atlantic* от 1865 года: «Когда снег валит каждый день в течение четырех месяцев, как у нас в Новой Англии, для бережливой хозяйки яйца становятся очень дешевым товаром. Можно лишь улыбнуться при мысли о том, как обводишь вокруг пальца бакалейщика, и просить облака о хорошей кладке каждую неделю».

Лимон

Как-то раз, вернувшись из школы голодной, я неожиданно ощутила желание приготовить необычное для меня блюдо – стопку тонких французских блинчиков, смазанных смесью тунца и маринованного чатни Branston Pickle. Рецепт не попал в книгу из-за специфического вкуса, однако в тот момент он вполне оправдал мои ожидания. Я съела всю стопку, нарезав ее ломтиками. Некоторое время я считала, что изобрела рецепт блинного пирога, однако это не так. Блинчатый торт популярен в Венгрии – слои промазывают шоколадным ганашем (**тут**) или фруктовой начинкой. По версии Мишеля Ру младшего, блинчики готовят из смеси цельнозерновой и пшеничной муки, приправленной лимонной цедрой, и затем укладывают друг на друга, прослаивая лимонным повидлом. Лимон в этом блюде оказывается как нельзя кстати, даже лучше, чем тунец и маринад. Подчеркните лимонную нотку, используя в нашем базовом рецепте пахту вместо молока. На 1 чашку (125 г) муки потребуется цедра двух лимонов.

Апельсин

Карл Улеман начиняет апельсиновые блинчики охлажденным кремом сабайон (**тут**), который он готовит с апельсиновым соком и белым вином. Возьмите 2 ч. л. мелко натертой апельсиновой цедры на 1 чашку (125 г) муки. Этот десерт под названием *богемские блинчики* гораздо доступнее, чем его знаменитый родственник *crêpes Suzette*, который обязан своей непопулярностью как слишком большой подверженности внешним воздействиям, так и необходимости приготовления в строгом соответствии с предписаниями. Если блинчики Сюзетт удались, они выходят нежными, как кружевной платочек, с идеально выдержанной пропорцией сливочного масла, апельсина и ликера куантро или гран марнье. Если же такие блинчики не

получились, они выглядят так, как будто платочек использовали по прямому назначению и бросили в лужу из конфитюра с дешевым виски. Согласно одной из легенд, блинчики Сюзетт были изобретены случайно в 1895 году шестнадцатилетним помощником повара заведения Café de Paris в Монте-Карло Генри Шарпантье. По его словам, он приготовил порцию блинчиков со сладким ликерным соусом, и вдруг этот соус загорелся. А так как блинчики предназначались не кому иному, как принцу Уэльскому, и к тому же оплошность произошла в его присутствии, Шарпантье ничего не оставалось, кроме как сделать вид, что так и задумано. К счастью, десерт принцу так понравился, что он попросил назвать блюдо в честь дамы, разделявшей с ним трапезу. Позже Шарпан-тье работал с Эскофье в Савойе, затем отправился в Нью-Йорк, где попал в заведение Delmonico's. После провала амбициозного проекта в Рокфеллеровском центре и передышки в Чикаго он отправился на Западное побережье, где устроил в гостиной своего пляжного домика ресторан на 14 мест (BYOB – вход со своими напитками). Там он подавал блюда классической французской кухни настоящим гурманам, которым приходилось порой занимать очередь в ожидании своего столика за год до посещения. Кто сказал, что внезапный успех – изобретение нашего века?

Пандан

По словам Венди Хаттон, название индонезийских блинчиков *bujan dalam selimut* можно перевести как «холостяк в одеяле». Тонкие, как французские блинчики, с завернутой в них вязкой кокосовой начинкой, они не слишком отличаются от блинчиков с кокосом и куркумой (**тут**), если не считать аромата пандана и ярко-зеленого оттенка. По вкусу пандан очень похож на рис басмати и часто используется для того, чтобы приукрасить более дешевые сорта риса. Его теплый аромат идеально сочетается с кокосом, хотя, возможно, вам захочется добавить кисловатый или горький ингредиент типа сухофруктов, экзотических фруктов или специй масала, чтобы разбавить сладость. Можно использовать как эссенцию, так и свежие листья пандана – нагрейте 1 чашку (240 мл) кокосового молока, добавив в него 4 поцарапанных вилкой листочка, затем процедите. Для начинки тертый свежий кокос или кокосовую стружку прогрейте в течение 15 минут с пальмовым или коричневым сахаром и небольшим количеством воды, так чтобы масса оставалась слегка влажной, как в батончике «Баунти». Обычно кокос и сахар используются в одинаковой пропорции, но я предпочитаю наполовину уменьшать

количество сахара и добавлять пару щепоток соли. Выложите на каждый блинчик 2–3 ст. л. начинки и аккуратно сверните его. Подавайте, охладив до комнатной температуры.

Ваниль

Жоэль Робюшон готовил ароматное молоко для блинчиков, добавляя в него стручок и семена ванили. В Америке ванильный экстракт иногда используют при приготовлении немецких панкейков под названием *Dutch baby* (все не так запутанно, как кажется: в данном случае dutch – вовсе не «голландский», а искаженное deutsch, что означает «немецкий»). В большинстве рецептов указаны одинаковые пропорции молока и муки, хотя кое-кто отказывается от молока: в таком случае за текстуру теста отвечает яйцо, а консистенция получается очень мягкой, напоминающей омлет. Разогрейте духовку до 220 °C. В круглую форму диаметром 20 см положите 2 ст. л. сливочного масла и 1 ст. л. растительного масла без запаха, поставьте ее в духовку. По аналогии с нашим базовым рецептом смешайте следующие ингредиенты: 5 ст. л. муки, пару щепоток соли, 1 крупное яйцо, 1 ч. л. ванильного экстракта и 5 ст. л. молока. Давать тесту отдохнуть не нужно. Достаньте горячую форму из духовки и равномерно распределите по ней масло, затем влейте тесто. Вновь поставьте в духовку на 10–12 минут. Подавайте панкейк с сахаром и лимоном или с крем-фрешем и медом.

Французские блинчики, йоркширский пудинг и воздушная сдоба → Другие варианты

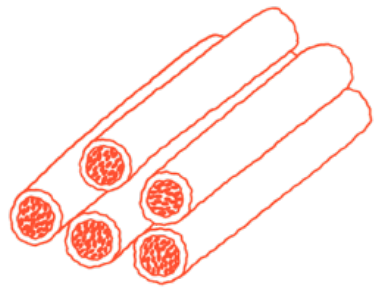
КРЕСПЕЛЛЕ

Тонкие блинчики из жидкого теста с добавлением тертого мускатного ореха и пармезана. Готовые блинчики также посыпают мускатным орехом и пармезаном, сворачивают и подают в легком бульоне.

БЛИНЧИКИ QUIRE OF PAPER

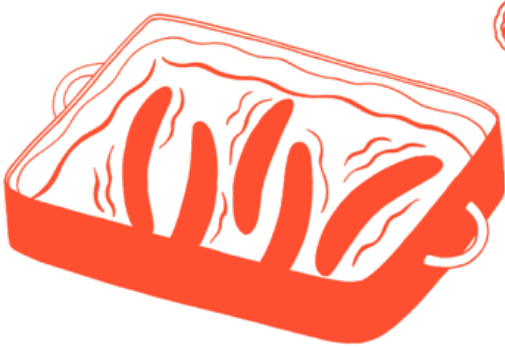
Стопка очень тонких блинчиков была модным блюдом в XVII–XVIII веках.

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛИНЧИКИ В ПАНИРОВКЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ



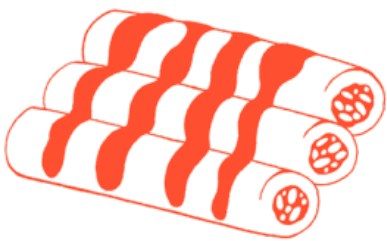
TOAD IN THE HOLE

Сосиски, запеченные в густом тесте для йоркширского пудинга.



ЙОРКШИРСКИЕ МИНИ-ПУДИНГИ

...с ростбифом с кровью и соусом из сливок с хреном.



БЛИНЧИКИ ГУНДЕЛЯ

Фирменное блюдо будапештского ресторана Gundel — тонкие блинчики с начинкой из молотого грецкого ореха, изюма, сахара, лимонной цедры и коньяка или рома, которые подают с шоколадным соусом.

БАНАНОВЫЙ ПАНКЕЙК

Русские блины и дрожжевые оладьи

В этом базовом рецепте используются и дрожжи, и яйца, в результате чего получаются очень легкие и воздушные блины, которые можно подавать как со сливочным маслом, так и со сметаной, копченым лососем или икрой. Тесто готово к выпеканию уже через час, однако, если вы планируете печь блины к завтраку или легкому обеду, проще замесить тесто накануне вечером и оставить его на ночь медленно подниматься в холодильнике. Как и в случае с хлебом, чем медленнее поднимается тесто, тем богаче вкус готовых изделий. Блины можно готовить и без дрожжей – см. пункт **E** в «Отступлениях».

Приблизительно на 18 блинов **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) муки **B C**
1 ч. л. сахара
1 ч. л. быстродействующих дрожжей **D E**
1 чашка (240 мл) молока
Несколько щепоток соли
1 яйцо
1–2 ст. л. растопленного сливочного или рафинированного растительного масла – по желанию

1 В емкость, достаточно просторную для того, чтобы в ней могло подняться тесто, всыпьте муку, сахар и дрожжи.

2 Умеренно нагрейте молоко и смешайте его венчиком с сухими ингредиентами. Если вы планируете оставить тесто подниматься в течение дня или на ночь, подогревать молоко не нужно.

3 Накройте емкость крышкой и отставьте в сторону на 1–2 часа.

Или уберите в холодильник, чтобы тесто поднималось дольше, например на ночь.

4 Перед самым выпеканием блинов с помощью венчика вмешайте в тесто соль, затем яйцо и при желании – сливочное или растительное масло. Чтобы блины получились более пышными и упругими, попробуйте сначала вмешать желтки, потом отдельно взбить белки, так чтобы они мягко держали форму, и добавить их в тесто.

5 Нагрейте на среднем огне специальную блинную или обычную плоскую сковороду. Добавьте кусочек сливочного масла

и распределите его по всей поверхности сковороды. Излишки масла слейте в маленькую жаропрочную миску и используйте по мере необходимости для повторного смазывания сковороды. Налейте на сковороду 1 ст. л. теста, распределяя его так, чтобы получился пласт диаметром около 8 см[16].

Возможно, у вас получится готовить по 3–4 штуки одновременно.

Жарьте, пока на поверхности блина не появятся маленькие дырочки – это займет примерно 1–2 минуты, затем переверните и подрумяньте с обратной стороны.

Готовые блины накройте фольгой и держите до подачи в разогретой до 120 °C духовке.

6 Тесто можно оставить в холодильнике не более чем на три дня (однако не ждите, что всё это время оно будет оставаться таким же пышным). Готовые блины можно несколько дней хранить в герметичном контейнере или заморозить и употребить в течение месяца.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Указанного количества ингредиентов хватит на 18 блинов диаметром приблизительно 8 см. Если вы хотите испечь 12 блинов диаметром 10 см, используйте для каждого из них приблизительно 1½ ст. л. теста.

B Для приготовления классических гречневых блинов возьмите смесь гречневой и пшеничной муки в соотношении 50:50. Вместо гречневой муки также можно использовать кукурузную муку мелкого помола или ржаную. В этих случаях, возможно, потребуется добавить чуть больше молока, чтобы добиться необходимой жидкой консистенции.

C Вы можете взять и цельнозерновую муку, но для этого придется добавить на ¼ чашки (60 мл) больше молока.

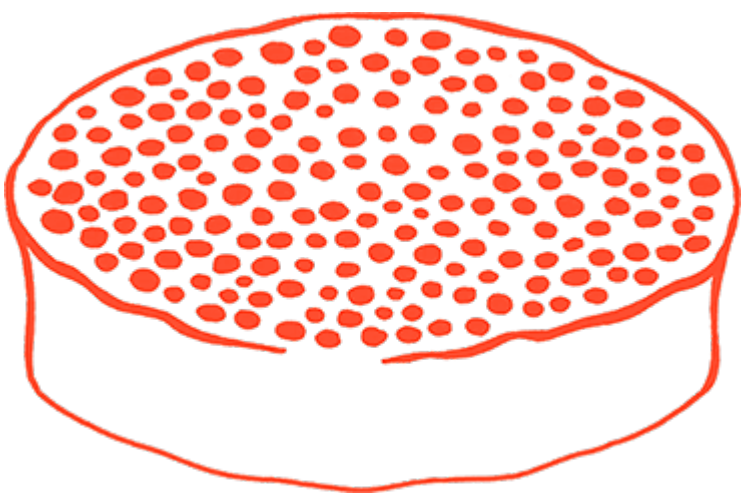
D Если вы используете дрожжи, которые необходимо активировать, к подогретому молоку добавьте сахар и 10 г свежих или 1 ч. л. сухих дрожжей. Подождите 15 минут до образования пены, затем соедините полученную смесь с мукой и продолжайте с шага **3**.

E Если вам не хватает дрожжей или времени, вполне возможно приготовить блины тем же способом, что и панкейки (**тут**), но добавьте немного гречневой или ржаной муки, чтобы добиться нужных пропорций.

Русские блины и дрожжевые оладьи → Вкусы и вариации

Ячмень

Когда-то в России было принято делать блины с ячменной мукой. Для настолько простого блюда я нашла поразительное количество вариантов *единственно правильного* метода приготовления. Где нужно замешивать тесто для ячменных блинов – на берегу реки, у озера или на краю леса? Стремление достать именно аэробные дрожжи было не менее важным, чем обычай некоторых современных хлебопеков брать опару с собой на прогулку по холмам. Первый блин традиционно клали на подоконник в дар проходящему мимо нищему. В моем городском саду это вызвало бы настоящий бой между обитающими там белками и воронами. Элизабет Дэвид считала ячменную муку довольно специфической на вкус, «землистой и первобытной по духу», но дрожжевые блины на ячменной муке казались ей чрезвычайно вкусными. Приготовьте блины согласно нашему базовому рецепту с использованием смеси хлебопекарной пшеничной и ячменной муки в соотношении 50:50 или воспользуйтесь рецептом Дэвид из книги *English Bread and Yeast Cookery*, добавив еще 1 яйцо и влив ¼ чашки (60 мл) молока, чтобы разбавить тесто до консистенции, скорее подходящей для французских блинчиков. Выпекайте большие тонкие блины и подавайте их, сложив стопкой и пересыпав тертым сыром.



Крампеты и пикелеты

За пару недель до полугодия моей командировки в США коллега спросила меня, по чему я скучаю больше всего. «Крампеты», – ответила я после паузы, непродолжительность

которой удивила нас обеих. Коллега попросила описать это блюдо. «Это как оладьи, – сказала я, – только толстые, и с множеством дырочек на поверхности. Если разломишь такую оладью пополам, увидишь множество ответвлений. Вообще они смахивают на морскую губку. Если есть их, не подрумянивая, они немного напоминают желе». «Понятно, – ответила коллега – почти уверена, что у нас здесь таких нет. Приготовишь мне попробовать?» Я заколебалась. Тесто для крампетов готовится очень просто, сложнее само выпекание. Следуйте базовому рецепту, но вместо того чтобы перед выпеканием добавлять яйцо, тщательно вмешайте в тесто 1 ч. л. пекарского порошка и оставьте его на 10 минут. Сковороду смажьте маслом, положите на нее смазанное маслом кольцо диаметром приблизительно 10 см и поставьте на средний огонь. Налейте в кольцо порцию теста. Жарьте несколько минут, затем уберите кольцо и продолжайте жарить – на поверхности крампета начнут появляться дырочки, постепенно она начнет подсыхать. Проверяйте нижнюю сторону, чтобы она не подгорела. Через 10 минут крампет переверните и быстро подрумяньте с другой стороны. Сложность заключается в том, чтобы оладья пропеклась внутри. Лучшим вариантом, по крайней мере для начала, будет сделать такой оладушек толщиной не более 1–1,5 см и проверить, пропекся ли он. Если внутренняя часть осталась сырой или у вас нет кольца подходящего размера, можете приготовить пикелеты. Вылейте на разогретую сковороду порцию теста размером с панкейк. Готовьте, как обычный панкейк, перевернув, когда нижняя сторона подрумянится и на поверхности начнут появляться дырочки. На мой взгляд, текстура крампетов и пикелетов будет лучше, если дать им остыть перед обжариванием с другой стороны.

Чечевица и рис

Уттапам, которые обычно едят в Индии на завтрак, готовят из смеси риса и чечевицы, которые замачивают на ночь. Благодаря ферментации эти панкейки приобретают своеобразный мягкий привкус. Уттапам обычно делают той же величины, что и русские блины. Если тесто будет более жидким, получатся блинчики доса размером с французские блинчики. Орес Фэйхи советует пробовать разные сорта риса и чечевицы для разных вариантов досы, но в любом случае – в соотношении 2:1. Она также предлагает десертный вариант досы – в блинчик заворачивают начинку из свежих фруктов, яблочного соуса и сливок; терпкий вкус блинчика приятно контрастирует со сладостью начинки.

Сандор Кац пишет, что в подобное тесто нередко добавляют семена пажитника, не только для аромата, но и потому, что содержащиеся в них микроорганизмы способствуют ферментации. Из такого теста можно делать не только уттапам и досу, но также маленькие паровые лепешки идли и лепешки побольше под названием дхокла (**тут**). Иными словами, его очень легко адаптировать под желаемый результат. Индийские блины обычно подают не с сиропом, а со сладким чатни – как правило, смесью свеженатертого кокоса, листьев кинзы и зеленого чили. Чтобы приготовить тесто, промойте ⅔ чашки (125 г) белого риса и ⅓ чашки (65 г) урад дала (черного маша), залейте их холодной водой и оставьте на ночь. На следующее утро слейте воду, зерна переложите в чашу мощного блендера и измельчите с добавлением небольшого количества воды до получения однородной массы. Добавьте ½ ч. л. соли и столько воды, чтобы получилось густое, но текучее тесто (при желании позже можно будет долить еще воды). Оставьте тесто приблизительно на 8 часов при комнатной температуре для ферментации. Подготовьте добавки, которыми будете посыпать блины во время выпекания – это могут быть помидоры, тертый кокос, лук и листья кинзы, измельченный свежий чили, горчица и/или семена пажитника. Выпекайте блины на смазанной маслом (или имеющей антипригарное покрытие) разогретой сковороде-блиннице на среднем огне, половником наливая по 3 ст. л. теста и посыпая блин добавками, пока его поверхность не схватилась. Подлейте немного растительного масла по периметру блина, пока он печется с одной стороны, затем переверните и подрумяньте с другой, поглядывая, чтобы не подгорел. Для приготовления досы тесто разбавьте водой до консистенции жидких сливок и выпекайте, как французские блинчики, на большой плоской сковороде, слегка смазанной растительным маслом.

Овес

Многие люди принимают стаффордширские овсяные лепешки за блины, и это вполне простительно. Фактически это и есть дрожжевые блины, приготовленные с овсяной мукой. Чрезвычайно популярные у некогда многочисленной армии местных гончаров, лепешки ценятся в графстве и поныне, когда рынок заполонили изделия китайских фабрик. Обычно их подают к полноценному английскому завтраку или как самостоятельное блюдо в виде новомодного ролла. У таких лепешек чуть более выраженный хлебный привкус, чем у других дрожжевых панкейков; горячие, с начинкой из плавящегося тертого чеддера,

они являются отличной альтернативой старому доброму тосту. Автор книг о путешествиях Саймон Мажамдар предполагает, что недалек тот день, когда стаффордширская овсяная лепешка совсем исчезнет, оставаясь только в учебниках истории и музеях прикладного искусства. Думаю, всем нам стоит приостановить этот процесс, время от времени замешивая к завтраку тесто для таких лепешек. Следуйте рецепту русских блинов, используя, однако, 1 чашку (240 мл) молока и 1 чашку (240 мл) воды и не добавляя яйцо. Что касается муки, смешайте овсяную и пшеничную в соотношении 50:50. Для большинства рецептов требуется овсяная мука мелкого помола, но можно взять и среднего. Выберите широкую легкую обычную или блинную сковороду – у вас должны получиться тонкие лепешки диаметром около 22 см, крупнее, чем французские блинчики или русские блины.

Рожь

Продукт, не менее северный по духу, чем сезонное аффективное расстройство. Рожь жесткая, обильно впитывает влагу, обладает аппетитной кислинкой и не слишком аппетитным мышиным цветом. По текстуре ржаные блины и оладьи выходят более сухими и грубыми, чем панкейки из других видов муки; по вкусу получаются бодряще-пикантными и особенно хорошо сочетаются с копченой рыбой. Следуйте базовому рецепту, используя ржаную муку и муку из твердых сортов пшеницы в пропорции 50:50. Чтобы консистенция получилась достаточно жидкой, так чтобы тесто можно было налить на сковороду, необходимо взять по 1½ чашки (360 мл) молока на каждую 1 чашку (125 г) смеси муки – возможно, даже чуть больше. Ешьте на вершине утеса, размышляя о бренности человеческого существования.

Семолина

Бегрир (*Beghrir)* – марокканские дрожжевые блинчики из семолины и смеси молока с водой. Тесто получается довольно жидким – но таким оно и должно быть, ведь его следует выливать на сковороду или блинницу слоем настолько тонким, чтобы блинчики можно было печь только с одной стороны, но при этом они пропекались. Если перспектива переворачивать блинчики страшит вас, бегрир подходят как нельзя кстати. У большинства панкейков при выпекании на поверхности появляются крошечные

дырочки; рассмотрите их поближе, и вы увидите, что края у отверстий гладкие, а форма идеально круглая. В блинчиках бегрир дырочки появляются так быстро и в таком количестве, как будто вы просматриваете кадры замедленной киносъемки. В Марокко существует поверье, будто в каждом таком блинчике тысяча дырочек, но только перегревшемуся на солнце болвану придет в голову проверять их количество, ведь пока он занимается подсчетами, его порция безнадежно остынет. *Бегрир* надо есть горячими, со сливочным маслом и медом, купив угощение прямо с уличного лотка и сложив чашечкой свободную руку, чтобы спасти свои *бабуши* из верблюжьей кожи от стекающих жирных капель. Любители бегрира, живущие за пределами Магриба, отмечают, что это блюдо представляет собой компромиссный вариант между крампетом и французскими блинчиками – оно сочетают упругую губчатую структуру первого, так обильно впитывающую тающее сливочное масло, и нежную легкость вторых. Некоторые любят дополнять медово-масляную заправку небольшим количеством флердоранжевой эссенции или заменять ее сахарной пудрой. Другую популярную заправку, пасту *Amlou*, найти куда сложнее, но ее поиски стоят того. Эта смесь миндальной пасты, меда и аганового масла – отличная экзотическая альтернатива арахисовой пасте: таким тостом угостилась бы и сама Шахерезада, устроившись на диване за просмотром Ski Sunday. Чтобы приготовить бегрир, следуйте рецепту русских блинов, но используйте ¾ чашки (100 г) семолины и ¼ чашки (30 г) пшеничной муки, ¾ чашки (180 мл) воды, смешанной с ¼ чашки (60 мл) молока. На шаге **4** венчиком вмешайте 1 ч. л. пекарского порошка и ¼ ч. л. соли вместе с яйцом. Помните: переворачивать блинчики не нужно. Вы можете испечь их любого размера – я делаю каждый блинчик из 4–5 ст. л. теста, то есть приблизительно с блюдце.

Опара

Если опары получится слишком много, не выбрасывайте ее, а ложкой выложите на разогретую сковороду и приготовьте блины. В конце концов, по сути она представляет собой жидкое тесто, состоящее из муки, воды и дрожжей. Чтобы получить панкейки более традиционной текстуры, добавьте к нашему базовому рецепту в равных пропорциях яйцо и/или растительное масло, а также немного пекарского порошка для дополнительной пышности. Будет чувствоваться сильный запах опары, но получившиеся в результате блины будут отменно хороши, если есть их теплыми, с тонкими ломтиками зрелого чеддера и чатни.

Чтобы запах стал менее насыщенным, добавьте в опару еще муки. На Аляске оладьи на опаре часто подают к завтраку с оленьими колбасками или желе из шиповника. В тесто иногда добавляют ягоды бузины. Горняки, трудившиеся на Аляске, высоко ценили опару – ведь она давала им вкусный хлеб и блины. Холодными ночами они брали ее с собой в постель, согревая на груди, чтобы опара оставалась теплой и живой, за что их и называли «заквасочниками» (а ведь могли бы и похуже, ведь одно из английских наименований опары – «mother», то есть «мать»).

Панкейки

Известные также как шотландские лепешки, или пикелеты, как их называют в Австралии. Я зову их американскими панкейками, потому что именно так я их себе и представляю – в небольшой забегаловке с мигающей неоновой вывеской и непрестанно жующей жвачку официанткой. Кроме того, американские мерные чашки делают этот рецепт максимально быстрым в приготовлении и удобным для запоминания: по 1 чашке муки и молока, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара и такое же количество пекарского порошка. Если вы умеете считать до одного, то однозначно справитесь с этим рецептом. Такое тесто подходит также для приготовления вафель.

На 18 панкейков

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) пшеничной муки **A B**
1 ч. л. пекарского порошка **B C**
1 ч. л. сахара **D**
1–2 щепотки соли
1 яйцо **E**
1 чашка (240 мл) молока **F**
1–2 ст. л. растопленного сливочного или рафинированного растительного масла – по желанию

1 Всыпьте в миску муку и пекарский порошок, добавьте сахар и соль. Сделайте в центре углубление. Лучше всего выпекать панкейки сразу после добавления жидких ингредиентов.

2 Как можно интенсивнее вмешайте венчиком яйцо, затем постепенно вливайте молоко, продолжая взбивание, так чтобы получилось мягкое жидкое тесто. При желании добавьте растопленное сливочное или растительное масло.

3 Сковороду с толстым дном или блинницу поставьте на средний огонь и смажьте небольшим количеством растительного или сливочного масла либо их смесью. Вылейте на нее полную столовую ложку теста (оно должно сначала растекаться, а затем внезапно остановиться). При необходимости немного разбавьте тесто, чтобы панкейк получился чуть тоньше. Когда на поверхности панкейка начнут появляться пузырьки, переверните его и продолжайте выпекать до золотистого цвета. Готовые панкейки накройте фольгой и держите до подачи в духовке, разогретой до 120 °C.

4 Неиспользованное тесто можно хранить в холодильнике в

течение нескольких дней. Панкейки можно заморозить и затем разогреть в тостере, не размораживая.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Панкейки можно приготовить из смеси муки разных видов. Лучшим выбором всегда будет кукурузная мука. Отличные безглютеновые панкейки можно испечь из кукурузной муки мелкого помола с добавлением пахты или молочной сыворотки, удвоив количество яиц.

B Обычную муку и пекарский порошок можно заменить самоподнимающейся мукой.

C Вместо 1 ч. л. пекарского порошка можно взять ¼ ч. л. пищевой соды, но тогда вам вместо молока понадобится кислый активирующий ингредиент, например пахта или ее заменитель, см. **тут**.

D При желании добавьте больше сахара, например 2 ст. л., а не 1 ч. л.

E Чтобы панкейки получились более пышными, на шаге **2** подмешайте в молоко сначала только желток, затем венчиком взбейте белок и добавьте в тесто непосредственно перед выпеканием. Тесто будет настолько воздушным, что пекарский порошок не понадобится.

F Используйте только ½ чашки (120 мл) молока, и у вас получится стандартный рецепт шотландских блинчиков.

Панкейки → Вкусы и вариации

Кровь

Вериохукайнен – это финский панкейк, в тесто для которого добавляют свиную кровь. Сначала кровь взбивают в пену, затем смешивают с пивом, ржаной и пшеничной мукой, яйцом и жареным луком. Тесто приправляют по вкусу, иногда добавляя немного сушеного майорана. *Вериохукайнен* часто подают с брусничным джемом. Если вы когда-либо пробовали кровяные колбаски с яблоками или приправленный цедрой *сангвиначчо*, итальянский десертный пудинг с кровью, то знаете, как приятно контрастируют фрукты с металлическим привкусом приготовленной крови. Кровь очень густая (по крайней мере, гуще воды), так что для этих панкейков потребуется иное соотношение жидкости и муки, чем для обычных оладий. В яйце нет необходимости, так как кровь сама выступает в качестве загустителя, но при желании его всё же можно добавить. На 1 чашку (125 г) муки возьмите 1 чашку (240 мл) процеженной

крови и ½ чашки (120 мл) пива вместо молока. Подсластите 1–2 ст. л. золотого сиропа. Обратите внимание, что свежая кровь портится очень быстро, так что вам следует посоветоваться о правильном ее хранении со своим поставщиком.

Пахта

По-английски пахта (*buttermilk*) звучит куда роскошнее, чем она есть. Это слово напоминает мне о молоке *Jersey milk* – молоке коров джерсейской породы, более жирном и золотистого оттенка. Фактически пахта – это обезжиренный побочный продукт, получаемый при изготовлении сливочного масла и сыра. По вкусу она не слишком отличается от йогурта. Пахта получила распространение в США благодаря голландским поселенцам, которые пили ее стаканами за обедом. Но своей популярностью пахта обязана скорее той пышности, которую она придает тесту для панкейков, замешенному с использованием разрыхлителя. Заменить пахту можно, добавив к молоку свежевыжатый лимонный сок и на пару минут оставив смесь при комнатной температуре, или смешав в равных пропорциях молоко и натуральный йогурт. Замените в нашем базовом рецепте молоко пахтой, а также по возможности добавьте ¼ ч. л. пищевой соды вместо пекарского порошка – такое тесто необходимо выпекать сразу после замешивания. Шеф-повар Том Керридж готовит на пахте очень сдобные панкейки, которые подает с маринованным в джине лососем: к тесту, замешенному со 125 г муки, он добавляет приблизительно 3 ст. л. сахара и 50 г растопленного сливочного масла.

Шоколад

Шеф-повар Маркус Самуэльссон печет настоящие шоколадные панкейки с использованием внушительного количества сливочного масла, обжаривая их на топленом масле и посыпая солью *флер-де-сель*, чтобы подчеркнуть аромат. В любом случае попробовать стоит, но сначала подумайте вот о чем: разве удовольствие от поедания французских блинчиков с нутеллой или теплых вафель с потеками горячего шоколадного соуса не кроется в контрасте между ярким шоколадным вкусом и нежным солоноватым тестом? Контраст можно подчеркнуть добавлением в соус коньяка и ванили, как любил делать Джеймс Бирд. Насыщенность шоколадного вкуса в панкейках может быть разной. Я делала три попытки: одну партию замешивала с

покупным шоколадным молоком, вторую – с какао, а третью – с плиткой хорошего шоколада. Хотя молоко в бутылке имело яркий шоколадный вкус, панкейки получились серовато-коричневыми и не слишком шоколадными; впрочем, молоко придало блинчикам приятный солодовый привкус, который удалось успешно дополнить шоколадной крошкой. Какао в отношении глубины вкуса оказалось более удачным выбором, чем чистый шоколад; панкейки с какао напоминали очень тоненькие кексы с темным шоколадом. Более того, какао – это шоколад в чистом виде, что дает вам полную свободу действий в добавлении сахара, жира и ванили по вкусу. Чтобы приготовить панкейки с какао, смешайте 4 ст. л. какао-порошка и немного подогретого молока, затем соедините эту смесь с тестом в конце шага **2**, сразу после добавления оставшегося молока.

Рождественский пудинг

Вариант шотландских панкейков, предложенный Гэри Роудсом. Его надежды, что эти праздничные оладьи рано или поздно станут традиционным рождественским блюдом на том основании, что они более легкие, чем классический паровой пудинг, не оправдались и спустя 20 лет. Возможно, это связано со способом их подачи: стопка панкейков, пропитанных ванильным и ромовым сиропом, заварным кремом с ромом и густыми сливками. Легче, чем паровой пудинг? Я бы сказала, разница минимальна. В любом случае рождественский обед и должен быть плотным. Как же иначе распластаться на диване, чтобы в седьмой раз пересмотреть «Лунного гонщика»? Рождественский пудинг лучше всего выглядит фламбированным. А попробуйте поджечь стопку панкейков – это будет смахивать на пожар на многоярусной парковке. Решившись попробовать такое блюдо, вы рискуете забыть о Рождестве. Пусть это будут просто панкейки со вкусом фруктового кекса. Я немного доработала вариант Гэри Роудса, чтобы адаптировать его под наш базовый рецепт: на 1 чашку (125 г) муки добавьте ½ ч. л. пряностей для выпечки, 40 г изюма или кишмиша, 20 г измельченных коктейльных вишен, 10 г цукатов и 2 ст. л. сахара.

Сливки

Французский блинчик похож на необитаемый остров: побережье – лучшее, что у него есть. И теперь самое время вспомнить о вафлях: все эти поджаристые, хрустящие горные

кряжи, разграничивающие озерца растопленного сливочного масла или мороженого – самое вкусное из всего, что есть во французском блинчике, воплощенное на горячей решетке. Используя блинное тесто, вы получите пышные вафли с аппетитным дрожжевым привкусом, однако тесто для панкейков готовится быстрее, что особенно важно, когда вся семья уже собралась за столом в ожидании завтрака. По словам М. Ф. К. Фишер, лучшее тесто для вафель, которое она пробовала, состояло из густых сливок и муки, взятых в одинаковой пропорции. К 1 чашке (240 мл) сливок и 1 чашке (125 г) пшеничной муки добавьте 2 яйца и 2 ст. л. растопленного сливочного масла. Разрыхлитель не потребуется, однако вам придется хорошенько поработать венчиком. Отделите желтки от белков. Взбейте белки до мягких пиков. Затем в течение 5 минут взбивайте желтки, после чего, не прекращая взбивания, постепенно добавьте, чередуя, муку и сливки. Подмешайте сливочное масло и взбитые белки. Прежде чем вы потянетесь за сахаром, вспомните о великолепной типично американской комбинации жареного цыпленка и вафель. Таким блюдом угощались голодные джазовые музыканты и их уставшая публика спозаранку, в промежуток от позднего обеда до раннего завтрака, когда вкусовые рецепторы с благодарностью воспринимают оба этих ингредиента.

Мак-н-чиз

По данным Бюро переписи населения США, в последнее время рост населения замедлился до уровня периода Великой депрессии. Пожалуй, я бы связала это с тем, что американцам многие вещи теперь кажутся куда лучше, чем секс. Для Гаррисона Кейлора к числу таких вещей принадлежит сладкая кукуруза. А нью-йоркский ресторатор Кенни Шопсин без ума от панкейков. Как по мне, выражение «лучше, чем секс» стоило бы запретить по всему миру. Впрочем, попробуйте сами панкейки мак-н-чиз (с макаронами и сыром) от Кенни. Действительно, они лучше, чем секс! На создание этого блюда Шопсина вдохновил клиент заведения, затруднявшийся выбрать одно из двух любимых кушаний. Стремясь помочь ему разрешить дилемму, Кенни пошел на компромисс – и вновь появившийся мак-н-чиз тут же взлетел на пик популярности. Выглядит это блюдо довольно странно: трубочки макарон кремового оттенка выглядывают из панкейков, как сосуды из наспех отрезанного куска ливера. В меню входят также панкейки с грушей и кедровыми орехами, гранолой и еврейским десертом *харосет* (тут). Как только ваш панкейк

покроется пузырьками, выложите на него приблизительно 1 ст. л. готовых макарон, затем 1 ст. л. тертого сыра.

Картофель

Не все русские блины готовятся на дрожжах. Кто-то предпочитает для пышности добавлять в тесто отдельно взбитый белок. В Восточной Европе готовят блины без яиц, добавляя в тесто тертый картофель. Существуют и другие способы. Так, американский шеф-повар Томас Келлер использует пюре из картофеля, а именно из сорта «юкон голд» с желтой мякотью и сливочным вкусом. Келлер готовит тесто, смешивая сливки, которые он добавляет в тесто, приблизительно 250 г картофельного пюре, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 целых яйца и 1 желток, а также 2–3 ст. л. крем-фреша. В рецепте Линдси Бархэм вместо мякоти картофеля предлагается использовать 175 г картофельной муки, смешанной с 315 мл холодной воды, щепоткой соли и не менее чем 6 яйцами. Она рекомендует сначала хорошенько взбить яйца, а затем уже добавить муку, соль и столько воды, чтобы тесто приобрело консистенцию густых сливок. Дайте тесту постоять приблизительно полчаса, затем снова взбейте его и выпекайте картофельные панкейки на смазанной маслом сковороде. Подавайте, как обычные панкейки, с сиропом, лимонным соком, сахаром.

Рикотта

Панкейки с рикоттой – идеальное блюдо для обласканных солнцем, облаченных в свободные льняные одежды босоногих обитателей приморских особняков и вилл. Их панкейки готовятся на безупречно чистых, *очень* дорогостоящих сковородах и поливаются кленовым сиропом из бутылок, на горлышках которых не остается подтеков. Их дети не размазывают по лицу черничный сироп. Эти люди листают кулинарные книги Донны Хей, даже не замечая, насколько безупречны их страницы. После раннего завтрака они отправляются на пробежку вдоль берега океана с собакой, которая не линяет и не пускает газы. Ваша жизнь вряд ли такая же, как у них. Но вы можете хотя бы попробовать эти панкейки. Рикотту обычно добавляют в тесто дополнительно к стандартным ингредиентам – так что следуйте базовому рецепту, взбив венчиком вместе с молоком примерно 125 г рикотты. Можно также подмешать мелко натертую цедру лимона.

Сладкая кукуруза

Гаррисон Кейллор пишет, что сладкая кукуруза всегда была их семейной слабостью. «Мы могли бы с готовностью противостоять атеистическому коммунизму, безнравственному влиянию Голливуда, отказаться от крепких напитков, азартных игр, танцев, курения, прелюбодеяния, но если бы сам Сатана явился к нам с порцией сладкой кукурузы, нам бы пришлось как минимум его выслушать». Как-то мне довелось купить такую кукурузу, благодаря которой я наверняка удержалась бы на стезе добродетели – судя по вкусу, она словно впитала в себя всю безотрадность бескрайнего поля в 90 000 га, на котором выросла. Если же вам попадется действительно хорошая кукуруза, со сладкими округлыми зернами, то, вероятно, вы согласитесь с Кейллором. Благодаря высокому содержанию сахара как в сладкой кукурузе, так и в кукурузной муке, тесто с ее использованием не требует дополнительных подсластителей. Венесуэльское блюдо *качапа* – разновидность кукурузных панкейков из свежих зерен, перетертых с солью, яйцом и сливочным маслом. Сорт кукурузы, потребляемый в Венесуэле, отличается столь высоким содержанием крахмала – зерна так и брызжут жемчужно-белым соком, – что для замешивания роскошного густого теста с включениями цельных зерен не требуется ни муки, ни молока. Готовые панкейки приправляют щедрой порцией *кесо бланко* – мягкого белого латиноамериканского сыра, который можно заменить моцареллой или сыром халуми. Итоговый результат скорее напоминает омлет, чем панкейк, а именно японский сладкий омлет *тамагояки*. Из той же смеси готовится перуанское блюдо *умита* – тесто заворачивают в листья кукурузы и отваривают на пару. Однажды я случайно оставила замешенное тесто для качапы на ночь на столе – то ли в надежде получить нечто оригинальное, то ли просто по забывчивости – и на следующее утро обнаружила, что оно слегка ферментировалось. Выпеченные из него панкейки утратили часть характерной сладости, на смену которой пришел приятный привкус, напоминающий индийскую дхоклу или идли. Этот рецепт рассчитан на сорт сладкой кукурузы, широко распространенный в США, но если ваша кукуруза содержит меньше крахмала, при замесе теста добавьте яйцо и немного муки. Смешайте блендером зерна четырех початков кукурузы с 1 яйцом, ½ ч. л. соли и 6 ст. л. муки. Дайте тесту постоять 20 минут. Прежде чем приступать к выпеканию, налейте на разогретую блинницу пару столовых ложек теста, чтобы проверить его консистенцию, и при необходимости добавьте еще

муку или яйца. Готовьте на среднем огне панкейки диаметром 16–20 см, следя за ними, как родитель – за своим дитятком: из-за высокого содержания сахара в кукурузе блюдо может подгореть.

Темпура

Японская темпура представляет собой различные овощи или морепродукты, обжаренные под тонким слоем кляра. Тесто при этом получается легким и хрустящим, будто песочное. Как и для песочного теста, для кляра необходимо свести к минимуму набухание клейковины, поэтому следует использовать очень холодную воду, а ингредиенты смешивать как можно быстрее. По той же причине такое тесто требует сочетания пшеничной и безглютеновой муки. Некоторые повара идут еще дальше и замешивают порции теста непосредственно в процессе приготовления темпуры, чтобы до жаренья клейковина не успела набухнуть.

Закуска на 4 порции (32 штуки)

ИНГРЕДИЕНТЫ

½ чашки (65 г) пшеничной муки **A**
½ чашки (65 г) кукурузной муки **A**
¼ ч. л. соли
1 яичный желток **B**
1 чашка (240 мл) ледяной воды **C**
Растительное масло для обжаривания во фритюре **D**
Овощи и/или морепродукты

СОУС ДЛЯ ДИПА

½ чашки (120 мл) бульона даши
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. рисового вина мирин
2 ч. л. сахара

1 Просейте муку с солью, затем отставьте в сторону. В небольшом сотейнике смешайте ингредиенты дипа, прогрейте до растворения сахара, затем остудите. Предварительная подготовка завершена. Всё остальное следует делать непосредственно перед подачей. Впрочем, готовую темпуру можно выложить на противень и держать в разогретой до 100 °C духовке с приоткрытой дверцей в течение получаса.

2 В большой миске при помощи вилки или деревянных палочек слегка взбейте желток, затем смешайте его с ледяной водой.

3 Добавьте сразу всю муку и слегка перемешайте вилкой или палочками. Если получилось тесто с комочками, вы всё делаете правильно.

4 В большой кастрюле или фритюрнице разогрейте масло до 180 °C.

Никогда не наполняйте кастрюлю маслом более чем на треть. Проверьте температуру масла, капнув в него тесто. Капля теста должна утонуть, затем быстро всплыть на поверхность. Если она тонет и не всплывает, масло слишком холодное, если же сразу оказывается на поверхности и темнеет, то слишком горячее. Более подробно о приготовлении во фритюре см. **тут**.

5 Сухие ингредиенты темпуры обмакивайте в тесто, затем аккуратно опускайте в горячее масло. Не пытайтесь готовить много кусочков одновременно: от этого температура масла снизится и тесто получится недостаточно хрустящим. Дайте маслу возможность нагреться, прежде чем опустите в него следующую партию продуктов. Корнеплоды жарятся приблизительно 4 минуты, мягкие овощи и морепродукты – 2–3 минуты.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Кукурузную муку можно заменить ½ чашки (65 г) пшеничной или ½ чашки (75 г) рисовой муки.

B В некоторых рецептах требуется целое яйцо, в других – только белок. Вы можете приготовить кляр и совсем без яйца; в этом случае используйте 1 чашку (125 г) пшеничной муки вместо ее смеси с кукурузной или рисовой: содержащаяся в ней клейковина послужит связующим ингредиентом.

C Если обычную воду заменить охлажденной газированной, тесто получится более воздушным. Подобного эффекта вы добьетесь, используя обычную воду, но добавив в муку пару щепоток пищевой соды на этапе **1**.

D В специализированных японских заведениях повара жарят темпуру в смеси кунжутного, рапсового и соевого масел, что придает блюду особый аромат. Можно также добавить в тесто семена кунжута.

E Обычно я нарезаю кусочками размером с винную пробку сладкий перец, баклажаны, батат, морковь, цветную капусту, брокколи, шляпки шиитаке, корень лотоса, белую рыбу, а стручки сахарного горошка и креветки использую целиком.

Фриттеры

Под этим словом может подразумеваться всё что угодно: оно обозначает не только обмакиваемые в приготовленное по нашему базовому рецепту тесто кусочки продуктов – мяса, рыбы, фруктов, овощей, даже шоколадных батончиков, но также и отдельные блюда, такие как темпура и чур-рос. Многие рецепты теста включают яйцо или только взбитый до мягких пиков белок, добавляемый непосредственно перед началом жаренья; в этом случае количество воды необходимо уменьшить до пары столовых ложек. Повара из Leiths Cookery School считают лучшими маслами для фритюра арахисовое и подсолнечное.

На 4 рыбных филе, 4 нарезанных кольцами яблока или 2 нарезанных кружочками баклажана

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) пшеничной муки **A**
½ ч. л. соли
½ ч. л. пекарского порошка **A B**
1 чашка (240 мл) воды **C**
Растительное масло для жаренья во фритюре

1 Насыпьте в миску муку, соль и пекарский порошок, перемешайте. Сделайте углубление в центре.

2 Непосредственно перед тем как разогреть масло, постепенно влейте в углубление воду, венчиком подмешивая муку к воде. Замесите жидкое тесто. У вас должно получиться тесто такой консистенции, чтобы при обмакивании в него ложки оно покрывало тонким слоем всю ее обратную сторону – возможно, вам потребуется меньше воды, чем указано в рецепте. Если вы хотите приготовить тесто заранее, добавляйте в него пекарский порошок непосредственно перед жареньем.

3 В большой кастрюле или фритюрнице разогрейте масло до 180 ˚C.

Никогда не наполняйте кастрюлю маслом более чем на треть. Проверьте температуру масла, капнув в него тесто. Капля теста должна утонуть, затем быстро всплыть на поверхность. Если она тонет и не всплывает, масло слишком холодное, если же сразу оказывается на поверхности и темнеет, то слишком горячее. Более подробно о приготовлении во фритюре см. **тут**.

4 Убедитесь, что продукты, которые вы планируете обжаривать, достаточно сухие, затем слегка посыпьте их мукой. Каждый кусочек обмакните в тесто и дайте стечь излишкам, затем

аккуратно опустите в разогретое масло. Жарьте до полуготовности, затем переверните и продолжайте жарить: для колечек яблока или кружочков баклажана потребуется 3–5 минут, для рыбного филе – 6–8 минут. Достаньте фриттеры шумовкой и обсушите на бумажном полотенце.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно использовать самоподнимающуюся муку; в этом случае количество пекарского порошка можно сократить до ¼ ч. л. или не использовать его вообще.

B Если у вас нет пекарского порошка, добавьте вместо него ¼ ч. л. пищевой соды либо используйте газированную воду или другой шипучий напиток, например пиво.

C Некоторые кулинары предпочитают воде молоко. Обратите внимание, что в этом случае тесто получится менее хрустящим.

Фриттеры → Вкусы и вариации

Пиво

Введение пива в состав теста стало главным способом отличить «фиш энд чипс» из одного заведения от того же блюда из другого заведения. Если кто-то утверждает, что способен отличить марку пива, смешанного с мукой и обжаренного в кипящем масле, стоит уточнить, сколько алкоголя уже было выпито этим знатоком. Для приготовления фруктовых фритте-ров Фиона Бекетт рекомендует выбирать «самый заурядный лагер». Натан Мирволд и Уэйт Гиббс, пишущие для *Scientific American*, утверждают, что главным преимуществом пива по сравнению с другими жидкостями является тот факт, что во время замешивания оно позволяет сохранить в тесте немного углекислого газа. Это значит, что, когда вы опускаете фриттер или кусочек рыбы в горячее масло, появляются пузырьки, которые придают тесту особо легкую текстуру. Пиво также содержит пенообразующие компоненты, благодаря которым пузырьки держатся дольше. Следуйте базовому рецепту, заменив воду пивом.

Гречневая мука и граппа

В итальянских Альпах распространена закуска в кляре под названием *sciatt* – на местном диалекте это слово означает «жаба». Такое название – просто констатация факта: это невероятно уродливые наггетсы из сыра в толстом слое теста, приготовленные во фритюре. Используйте смесь пшеничной и гречневой муки в соотношении 3:1; начните с ¾ чашки (180 мл) газированной воды с добавлением граппы, при необходимости количество жидкости можно увеличить. Подавайте на подушке из листьев зеленого салата.

Нут

Веганский сыр, несомненно, самая отвратительная вещь, которую я когда-либо пробовала, – и это при том, что в возрасте трех лет я попала в больницу после того, как откусила кусок лягушки, пойманной в чашку термоса. Веганский сыр отдает мокрой псиной. Впервые мне довелось попробовать его на веганском фестивале, на котором оказалась по ряду причин; мне тут же потребовалось чем-то перебить этот вкус. К счастью, на задворках фестиваля нашелся скромный стенд с индийской едой из настоящих, поддающихся определению ингредиентов. Я купила пакетик теплых *batata vada* – обжаренных во фритюре шариков из картофельного пюре с зеленым чили, травами и

специями, которые не только перебили привкус псины, но даже как будто очистили мой рот, возможно, благодаря освежающему эффекту пажитника. Как и пакору, или луковые бхаджи, шарики *batata vada* готовят из нутового теста с добавлением большого количества приправ, что придает ему аппетитный пикантный привкус. Следуйте базовому рецепту, используя 1 чашку (100 г) нутовой муки и понемногу добавляя воду – вам может понадобиться всего ½ чашки (120 мл). На шаге **1** добавьте в муку ½ ч. л. молотого пажитника и ¼ ч. л. соли, а также по ½ ч. л. молотых кориандра и тмина, если вам хочется более пряного вкуса. Для начинки нагрейте 2 ст. л. рафинированного растительного масла и обжарьте 1 ст. л. мелко нарезанного имбиря с 1–2 мелко нарезанными стручками зеленого чили, 2 ч. л. зерен горчицы, 1 ч. л. тмина и, если найдете, ¼ ч. л. асафетиды. Смешайте с 500 г подсоленного картофельного пюре, добавьте 1 ст. л. измельченного кориандра и ¼ ч. л. молотой куркумы. Сформуйте шарики, обмакните их в тесто и обжарьте во фритюре.

Кола

Вопиюще вредный для здоровья вариант. Именно благодаря тесту с добавлением колы Абель Гонсалес младший сумел получить одну из его многочисленных наград в номинации «Жареные блюда» на главной ярмарке штата Техас. Его блюдо состояло из поджаренных полосок теста с добавлением колы, залитых сиропом с колой, украшенных взбитыми сливками, сахаром с корицей и вишенкой на удачу. Чтобы приготовить такое тесто, замените воду и пекарский порошок колой. Предложите это блюдо Моргану Сперлоку, когда он в следующий раз заглянет на обед.

Кукурузная мука

Кукурузная мука придает приятный сладковатый привкус и хлебу, и тесту, и, конечно же, корн-догам. Я жила в Миннеаполисе, когда в прокат вышел фильм «Семь». Этот фильм так глубоко меня затронул, что друг повел меня прямиком в бар, чтобы выпить и как следует перекусить. Корн-доги – это насаженные на палочку сосиски, которые обмакивают в густое сладкое кукурузное тесто и жарят во фритюре. Позже я пересмотрела этот фильм, и он уже не произвел на меня столь глубокого впечатления, но те корн-доги до сих пор снятся мне в

кошмарах. Более аппетитный вариант получится, если обжарить в кукурузном тесте креветки, кусочки зубатки или фаршированные сыром стручки зеленого чили. Тесто должно быть густым и мягким, поэтому вместо воды в нашем базовом рецепте следует использовать молоко. Кто-то даже добавляет яйцо, так что результат соответствует нашему базовому рецепту панкейков. Смешайте ½ чашки (75 г) кукурузной муки с ½ чашки (65 г) пшеничной муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 1 ч. л. сахара, 1 чашкой (240 мл) молока и ½ ч. л. соли. Если вам интересно попробовать корн-доги, промокните насухо несколько сосисок бумажным полотенцем, насадите их на палочки и обмакните в тесто (налитое в высокую емкость, чтобы можно было погрузить сосиски полностью). Обжаривайте во фритюре по паре штук за раз, опустив сосиски в разогретое до 180 °C масло палочками вверх, в течение 3–4 минут.

Карри

Том Норрингтон-Дэвис рекомендует добавлять «чуточку» порошка карри в тесто для фиш энд чипс. Если вы, как и я, живете в Лондоне, этот совет покажется вам странным, но на севере Англии соус карри и жареный картофель – сочетание настолько же обыденное, как чашка чая к ужину. В Уэльсе картофель фри приправляют соусом карри не реже, чем солью и уксусом. Я пробовала добавить чуть больше карри, и результат получился прекрасным: 1–2 ч. л. порошка карри, купленного в ближайшем супермаркете, смешанные с мукой, – то что надо.

Эгг-ног

В Средние века в жидкое тесто добавляли вино или эль, сливки и куда больше яиц, чем принято сегодня. Тесто напоминало застывший заварной крем, наподобие теста для панкейков со сливками и хересом (**тут**). Часто тесто готовили с пеной, образующейся на поверхности пива при брожении. Эта практика была распространена вплоть до XVIII века, когда пивную пену заменил яичный белок, придающий тесту значительно более легкую текстуру. Однако если вы живете неподалеку от пивоварни, попробуйте построить глазки молодому парнишке у стойки. Если он даст вам немного пивной пены, попробуйте добавить часть ее в тесто, а остаток используйте для выпечки хлеба, кексов или ланкаширских булочек с традиционной начинкой из картофеля или кровяной колбасы. Чтобы замесить

тесто с эгг-ногом, взбейте 1 ст. л. хереса и 1 яйцо с ⅔ чашки (160 мл) воды, затем влейте эту смесь в муку. В конце шага **2** добавьте немного тертого мускатного ореха.

Шафран

Элизабет Дэвид отмечает, что если тесто для дрожжевых панкейков разбавить, получится отличное жидкое тесто для фриттеров – наподобие теста для яблочных фриттеров, приготовленного по рецепту XV века с пивными дрожжами, пшеничной мукой, шафраном и солью. Джейн Григсон упоминает рецепт теста для яблочных фриттеров с шафраном и черным перцем, сетуя на то, что в современных рецептах отсутствуют подобные пряности, придающие выпечке имбирный привкус. С шафрановым тестом часто делают фриттеры с устрицами и вяленой треской. Джанет Мендель замешивает тесто для фриттеров с вяленой треской, добавляя в него воду, в которой варилась рыба. Этот отвар она соединяет с шафраном, петрушкой, чесноком и яичным желтком, затем добавляет муку и пекарский порошок. После этого она подмешивает отваренную и измельченную вяленую треску, а затем – взбитый в устойчивую пену яичный белок. Готовые фриттеры подаются с мелассой и напоминают вьетнамские блюда с карамелизованной рыбой. Подобное тесто, как объясняет Мендель, используется для испанского аналога темпуры – *rebozados*. Великий гурман эпохи Возрождения Бартоломео Платина (1421–1481) оставил рецепт листьев шалфея, обжаренных в сладком тесте с добавлением шафрана и корицы. При помощи ступки и пестика измельчите в порошок пару щепоток сухих нитей шафрана и добавьте в муку на шаге **1**. Это придаст тесту характерный шафрановый аромат и оттенок осенней кленовой листвы.

Моллюски

Традиционно тесто для фриттеров с моллюсками замешивают на молоке или смеси молока и жидкости из раковин устриц или других моллюсков. По желанию добавляют анчоусный соус, сливки и/или кайенский перец. В последнее время повара научились находить больше вариантов применения солоноватому на вкус устричному соку. Хестон Блюменталь смешивает его с соком маракуйи, делает желе и подает в нем свежую устрицу. Натан Аутло обнаружил, что эта жидкость замечательно подходит для хранения свежей скумбрии, причем ему в голову пришла идея

смешать ее с огуречным соком. В книге *The White House Cookbook* (1887) приводится рецепт устричных фриттеров: смешайте по 1 чашке (240 мл) устричного сока и молока, немного соли, 4 яйца и столько муки, сколько необходимо, чтобы по консистенции тесто получилось, как для оладий. Устрицы обмакивайте в тесто и обжаривайте в смеси сливочного масла и смальца.

Фриттеры → Другие варианты

BAKWAN SAYER

Индонезийские фритттеры с нарезанными соломкой капустой, морковью и зеленым луком; подаются с зелеными чили.

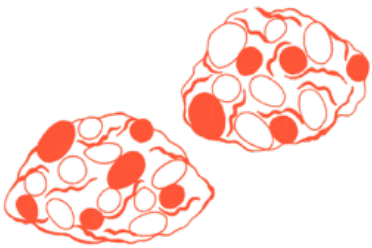
FRUTTO MISTO

Смесь фруктовых фритттеров — с яблоками, бананами, ананасами, апельсинами, манго, недозрелыми абрикосами или сливами; подаются с соусом.

ХЛЕБНАЯ ПАКОРА

Популярная индийская закуска из простого хлеба или сэндвичей, приготовленных в тесте из нутовой муки.

ФАЛАФЕЛЬ В ПИТЕ



ФРИТТЕРЫ С КУКУРУЗОЙ, ГОРОХОМ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

...приготовленные из густого вязкого теста — используйте ¼–½ от количества жидкости, указанного в базовом рецепте.

КАЛЬМАРЫ В БУЛОЧКЕ

...с большим количеством зелени и соусом тартар

ЦВЕТКИ БУЗИНЫ

Обратите внимание также на цветки яблони, акации и робинии.

Чуррос

Можно считать их неудавшимися донатами или фриттерами без начинки, однако старые добрые чуррос заняли прочные позиции там, где более легкие, красивые или модные закуски давно канули в Лету. Удивительно, особенно с учетом того, насколько они прихотливы. Есть их нужно свежеприготовленными. Вам понадобится кондитерский мешок или специальное приспособление, чтобы выдавливать тесто сквозь насадку в форме звезды – она придаст изделиям характерную граненую форму; к таким чур-рос сахар будет приставать гораздо лучше, чем к цилиндрическим или шарообразным. Подавайте чуррос с чашкой горячего шоколада, латте или даже чая с молоком.

На 12 палочек длиной приблизительно 12 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка (125 г) пшеничной муки **A**

¼ ч. л. соли

1 чашка (240 мл) кипящей воды **B C**

Подсолнечное или другое растительное масло для жаренья во фритюре

Сахарная пудра или мелкий сахар для посыпания **D**

1 В миску просейте муку, добавьте соль. Сделайте углубление в центре.

2 Влейте кипящую воду и деревянной ложкой перемешайте до получения однородной массы. Тесто получится довольно густым. Оставьте его на 10 минут.

3 Во фритюрнице или большой кастрюле разогрейте масло до 190 ˚C.

Никогда не наполняйте кастрюлю маслом более чем на треть. Проверьте температуру масла, капнув в него чайную ложку теста: оно должно стать золотистым в течение примерно 30 секунд. Более подробно о приготовлении во фритюре см. **тут**.

4 Выдавливайте тесто прямо в разогретое масло через насадку в форме звезды, ножницами отрезая колбаски длиной около 12 см. Жарьте небольшими порциями в течение 2–4 минут, затем выкладывайте готовые чуррос на бумажное полотенце.

5 Подавайте горячими, посыпав сахарной пудрой или мелким сахаром.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для получения более пышной текстуры используйте самоподнимающуюся муку или добавьте в пшеничную муку 1 ч. л. пекарского порошка. Если хотите, чтобы чуррос получились более сладкими, добавьте в муку пару столовых

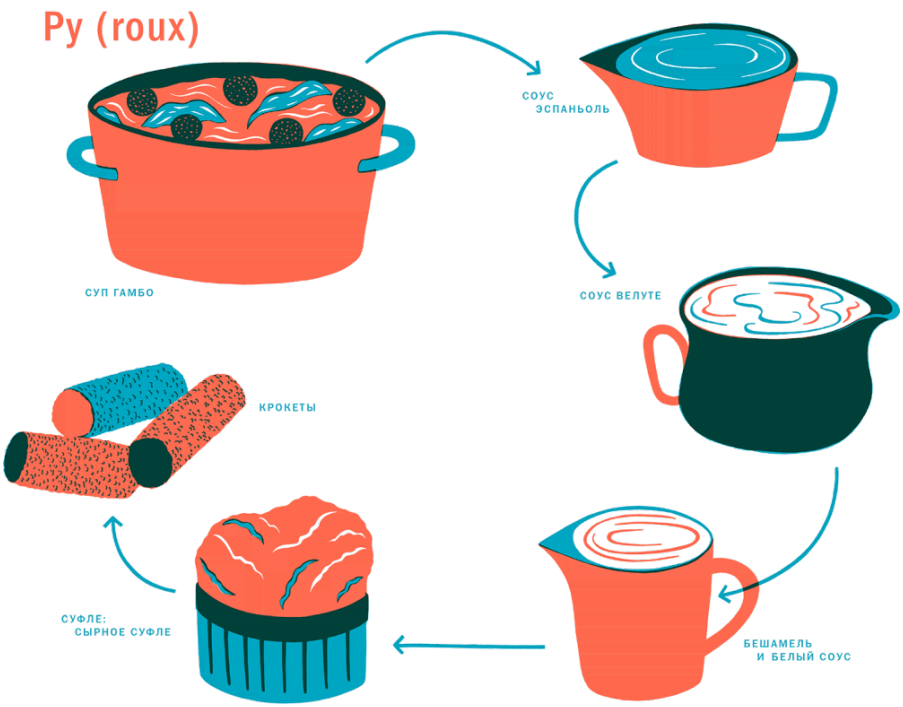
ложек сахара.

B Чуррос будут более мягкими, если вы используете смесь молока и воды.

C Некоторые добавляют в воду немного ванильного экстракта.

D Кто-то предпочитает смешивать сахар с молотой корицей – ориентируйтесь на соотношение 4:1.

Ру (roux)



Легендарный Мари-Антуан Карем как-то сказал, что ру – простая термически обработанная смесь муки и жира – так же незаменима для поваров, как чернила для писателей. Хотя сейчас, за исключением немногих романтиков, сторонники ру встречаются не чаще, чем писатели, которые предпочитают работать ручкой, а не за ноутбуком.

В 1973 году Генри Гол и Кристиан Мийо, основатели одноименного ресторанного гида, опубликовали манифест о радикально новом направлении кулинарии – *nouvelle cuisine*. Они стремились освободить поваров от жестких рамок *la grande cuisine* – традиций изысканной французской кухни, установленных и систематизированных Огюстом Эскофье, а до него Каремом. Гол и Мийо вывели 10 правил более свободной, творческой кулинарии, вдохновляя своих последователей – *nouvelle cuisinier* – подавать более редкие виды рыбы и мяса, сокращать меню, экспериментировать с необычными вкусовыми комбинациями, следить за составом блюд и их влиянием на здоровье, использовать более свежие ингредиенты и в целом демонстрировать более открытый и современный подход к приготовлению пищи. Это был своего рода парадокс, отражающий

всю суть французской культуры: свод правил, призывающий меньше опираться на правила. Тем не менее посыл был ясен: свобода от систематизированного подхода к кулинарии, выражавшегося в строжайшем соблюдении рецептуры.

Из всех аристократических привычек *ancien régime* первым на гильотину отправился помпезный старина ру. Все эти тяжелые, жирные эспаньоли и бешамели – как заурядно, думали Гол и Мийо, как претенциозно и глупо. Голову с плеч! – за компанию с мадерой, красным вином, мукой, сыром, бульоном из телятины и мясной подливой – хотя сливки, сливочное масло, блюда в собственном соку и трюфели были (довольно безосновательно) помилованы.

По большому счету принципы *la grande cuisine* были связаны с появлением в конце XIX века роскошных больших отелей, где и располагалось большинство самых изысканных ресторанов. Здесь, в своей просторной кухне, шеф-повар был отстранен от покупки ингредиентов и должен был использовать всё то, что было куплено за него для работы по классическим, устоявшимся рецептам. В течение столетия многие из первых сторонников *nouvelle cuisine* стали шеф-поварами и владельцами собственных скромных заведений. Они самолично совершали ежедневные покупки на местных рынках, придирчиво ощупывая, взвешивая, *чувствуя* продукты. Старая гвардия презрительно фыркала, считая эту задачу примитивным уделом домохозяек. Сегодня, пусть даже крайние проявления философии *nouvelle cuisine* в виде одной-единственной горошины, выложенной на тарелку, кажутся не менее старомодными, чем тот преувеличенно педантичный подход, который они заменили, многие из принципов, изложенных в манифесте Гола и Мийо, например использование местных сезонных продуктов, стали такой же неотъемлемой частью современной кухни, как использование бальзамического уксуса или мода держать на виду кухонную утварь.

Бедный старый ру так и не восстановил свои права. Загляните в справочник *Larousse,* и вы начнете понимать почему. Приготовление классических соусов базируется на пяти рецептах, три из которых имеют в своей основе ру: эспаньоль, велуте и бешамель (два других, если вам интересно, – голландский и томатный соусы). Каждый из «материнских», или базовых, соусов имеет отпрысков ничуть не меньше, чем пару веков назад набожная торговка рыбой, практиковавшая календарный метод контрацепции. В старых изданиях справочника *Larousse* их рецепты были изложены крайне неудобно. Представьте, что вы пытаетесь ориентироваться в средневековом французском холмистом городишке, без карты бродя по улочкам, названным в

честь представителей местной аристократии, и стараясь одновременно запомнить названия продуктов из довоенного элитного универмага Fortnum & Mason: икра лобстера, трюфельная стружка, копченые устрицы, бланшированные мозги, измельченные каперсы, золотистое заливное. Начинающие повара должны были не только выучить все варианты, но и знать, к какому блюду они подходят. Неудивительно, что многие стали обходить правила в пользу более свежих и менее трудозатратных альтернатив, предлагаемых кухней нового поколения.

Спустя четыре года после публикации манифеста *nouvelle* американский шеф-повар Джулия Чайлд написала эссе для New York magazine, в котором рассказала о своих недавних поездках во Францию и впечатлениях от *nouvelle cuisine*. Чайлд не относит себя ни к традиционалистам, ни к *enfants terribles*, считая, что приготовление вкусных блюд возможно при заимствовании приемов из обеих систем, а успешный результат гораздо важнее, чем слепое следование той или иной традиции. По мнению Джулии, отказ от ру был актом бессмысленного вандализма, особенно в свете некоторых попавшихся ей соусов *nouvelle*, напоминавших «разведенные в воде бульонные кубики», – в одном из них, незабываемо скверном, полностью утопала ее порция утиной грудки. Чайлд выступала за возрождение традиционного демигласа – не в последнюю очередь потому, что благодаря добавлению муки этот соус избавляется от мрачного темно-коричневого оттенка.

Прошло уже более 40 лет после призыва Джулии Чайлд, а ру всё еще ждет своего триумфального возвращения. В среде шеф-поваров он остается продуктом *non grata*, о чем говорит его отсутствие практически во всех современных кулинарных книгах. К числу сторонников ру принадлежит ресторанный критик Саймон Хопкинсон: зачем отказываться от вкусного, хорошо приготовленного бешамеля в пользу модного, но чрезмерно упрощенного соуса без муки? Клиффорд Райт также не одобряет снобистский отказ современных ресторанов от соусов и супов на основе ру, рекомендуя хотя бы дома соблюдать баланс, ведь дома мы готовим пищу, а не соревнуемся в модных изысках. Наконец американский журналист и кулинар Майкл Рулман считает ру «возможно, самым элегантным и изысканным способом приготовить густой соус».

Я ссылаюсь на последователей ру по одной простой причине: глупо не иметь этот рецепт в своем арсенале. Он прост в приготовлении и способен облагородить самое скромное блюдо. Даже если вам нечасто приходится готовить соус велуте или бешамель, освоить ру стоит хотя бы для того, чтобы делать

отличную подливу из ароматного мясного сока, оставшегося после жаренья на дне сковороды или противня. Например, после того как вы вынули из духовки цыпленка и переложили его на блюдо, оставьте на противне 2–3 ст. л. жира, добавьте такое же количество муки и прогрейте в течение нескольких минут, затем постепенно влейте 600 мл бульона, воды и/или вина. Взбейте венчиком, стараясь не допустить образования комочков, поднимая со дна противня максимальное количество поджаристых кусочков мяса и смешивая их с подливой. После этого прокипятите подливу на слабом огне. Единственная проблема, связанная с таким способом приготовления подливы, состоит в том, что ее всегда мало – вкусная подлива всегда высоко ценится за столом, и я ни разу не слышала, чтобы ее посчитали заурядной, претенциозной или глупой; возможно, потому, что она зовется просто подливой, а не *соусом герцога маркграфа Деламот-Уданкура*.

Утрата популярности ру может быть также связана с интернационализацией домашней кухни. Теперь, когда репертуар самого непритязательного кулинара включает в себя кушанья, не требующие соуса, такие как таджин или карри, паста с помидорами или азиатские блюда из сои, соусы на основе ру не всегда находят применение. Но соус эспаньоль на говяжьем бульоне с пряностями или более скромный велуте на телячьем, курином или рыбном бульоне способны совершенно преобразить безыскусно приготовленное мясо (рыбу) или овощи – скажем, сосиски с картофельным пюре либо другие не слишком сочные продукты. Самый верный способ улучшить свою стряпню – научиться готовить соусы на домашнем бульоне.

В детстве, которое пришлось на 1970-е годы, мне довелось съесть немало блюд на основе ру. Дамы из школы Hampshire County Council не утруждали себя приготовлением блюд с бульоном фюме или в собственном соку. Они подавали куриный сюпрем, треску или яичницу морне – высокая кухня для маленьких людей, – которые мы ели вилкой и ножом с китайских тарелок, в отличие от современных школьных пластиковых лотков, напоминающих еду для арестантов. К овощам моего детства вряд ли подойдет название *nouvelle*, но соус был таким вкусным, что с этим можно было смириться. Кроме того, нам подавали карри – на основе ру, приправленного порошком карри, – представлявшее собой не слишком острый вариант подливы. Тогда я нехотя поедала это школьное месиво, а много лет спустя первая настоящая корма, приготовленная в специализированном заведении с кешью, кориандром и шафраном, привела меня в полнейший восторг. Но как же мне

нравится запах того старого доброго школьного карри! Недавно, почувствовав шлейф знакомого аромата в вестибюле станции Ватерлоо, я развернулась на каблуках, почти ожидая увидеть работницу столовой миссис Пирс, орудующую черпаком. К моему разочарованию, запах доносился из японского ресторанчика.

Японцы называют школьное карри «морским карри», позаимствовав блюдо у британских моряков и адаптировав к местному вкусу. Это блюдо далеко ушло от классического варианта карри роган джош. Тадаши Оно и Харрис Салат предлагают рецепт карри из свиной лопатки с добавлением сыра, меда, кетчупа и кофе. Подается блюдо с салатом, вареным яйцом и стаканом молока. Многие японцы едят карри как минимум раз в неделю, и хотя его часто гарнируют рисом, в южно-азиатском духе, вкус *kare* прочно закрепился в ряду национальных фаворитов наряду с лапшой рамен и картофельными крокетами. В продаже встречается готовая смесь ру для карри нескольких брендов, ее выпускают в форме батончиков, как шоколадки. К примеру, концентрат для карри Vermont включает в свой состав яблоко, мед, гауду и чеддер: этакое искаженное британцами индийское блюдо, переосмысленное японцами и получившее американо-голландские вкусовые оттенки. Подавайте с русскими блинами, запивая стаканчиком греческого ликера узо – какой кошмар!

ГАМБО

Учитывая ее французское происхождение, неудивительно, что луизианская кухня заимствовала рецепт ру, хотя и существенно изменив его и создав в итоге нечто достаточно оригинальное. Местный темный ру и классический французский – всё равно что «Настоящий детектив» в сравнении с «Комиссаром Мегрэ»: вязкий, непонятный и очаровательно дегенеративный. Он служит основой для многих блюд каджунской и креольской кухни, придавая густоту и аромат супу гамбо и острому соусу (*sauce piquante*), который слегка напоминает томатный гамбо. В темном ру сливочное масло обычно заменяют растительным или твердыми жирами, такими как смалец или маргарин, потому что он должен готовиться, не подгорая, как минимум час, а то и два, пока не приобретет оттенок, средний между цветом старого пенни и заболоченного озера в полночь. По этой причине его иногда называют «шоколадным ру». Что касается вкуса и аромата, кто-то утверждает, что темному ру присуща некоторая шоколадная глубина и терпкость, однако он скорее напоминает хорошо прожаренного цыпленка и придает супам и бульонам мрачную тяжеловесность и основательность.

В паре кварталов от северной конечной остановки трамвайной линии Canal Street в Новом Орлеане находится популярный ресторанчик под названием Liuzza's by the Track, обшитый снаружи досками, со скрипучей вывеской, где я при первом же визите столкнулась лицом к лицу с воплощением американофилии. Билли Грубер, владелец заведения, рассказывал о посетителе, который, попробовав местный гамбо, заявил, что «должно быть, его готовил сам Билли». Со временем Грубер понял, что это была высокая похвала. Приготовьте дома темный ру, и к концу процесса ваши волосы будут пахнуть так, как будто вы всю ночь совершали жертвоприношения неизвестному лангустоподобному божеству. Ради удобства и своих волос, возможно, вы предпочтете приготовить побольше соуса, разделить его на порции и хранить в холодильнике или морозильной камере. Остальные рецепты раздела готовятся намного быстрее, но ру вы можете приготовить с запасом и хранить в холодильнике или морозилке на случай, если вам понадобится загустить суп или рагу.

Долгий процесс приготовления темного ру снижает его загущающие свойства. Ру из 125 г растительного масла и такого же количества муки способен загустить около двух литров жидкости до консистенции гамбо, то есть ближе к наваристому густому супу, чем к рагу. Если такая консистенция вас не устраивает, приготовьте немного золотистого ру (**тут**) и добавьте в блюдо. Два других возможных способа загущения гамбо заключаются в добавлении *порошка филе* или окры. Имейте в виду, что склизкую, как у лягушачьей икры, консистенцию, которую придает блюду *филе*, контролировать гораздо сложнее. Стоит нагреть суп слишком быстро после добавления *филе,* и он будет пригоден лишь в качестве обойного клея. Помимо такой особенности, *филе* обладает также чудесным экзотическим ароматом. Этот порошок получают из листьев сассафраса, принадлежащего к семейству Лавровые. Листья сассафраса обладают теми же эвкалиптовыми нотками, что и лавровые, и при высыхании приобретают такой же темно-зеленый оттенок. Терпко-фруктовый вкус порошка создает освежающий контраст с насыщенным темным ру и сладостью «святой троицы» – смеси нарезанных кубиками репчатого лука, зеленого перца и сельдерея, составляющей основу богатой луизианской кухни. *Филе* может напомнить вам чай с лимоном или тамаринд. Однако не стоит переживать, если ни *филе*, ни окра не придутся вам по вкусу – для любого блюда достаточно будет ру.

Обратимся же к блоку, посвященному ру, – от самого темного и жидкого до наиболее светлого и густого. Начав с жидкого

темного ру, используемого для приготовления супа гамбо, мы перейдем к коричневому, золотистому, затем к белому ру, на основе которого делается соус бешамель, а далее – к самым густым вариантам для суфле и крокетов. Рекомендаций по соотношению ру к жидкости едва ли меньше, чем существующих кулинарных книг, но, отставив в сторону слегка нестандартный темный ру, вам стоит усвоить следующие правила:

1 по 50 г жира и муки на 1 л бульона – для приготовления соусов эспаньоль или велуте

2 по 50–100 г жира и муки на 1 л молока – для приготовления соуса бешамель или белого соуса

3 по 100–200 г жира и муки на 1 л молока – для приготовления основы для суфле

4 по 150–250 г жира и муки на 1 л молока и/или бульона – для приготовления крокетов

ЭСПАНЬОЛЬ

По цвету коричневый ру не слишком отличается от темного, однако обычно он готовится в меньшем объеме и не требует такого долгого и пристального внимания и постоянного помешивания. Традиционно он служит основой для соуса эспаньоль. Этот соус готовят из коричневого ру, смешанного с мирпуа из нарезанных мелкими кубиками репчатого лука, моркови и сельдерея, небольшим количеством бекона и темным бульоном, обычно говяжьим. Чтобы подчеркнуть вкус и аромат, можно добавить помидоры или другие ароматные ингредиенты. Смесь томят на слабом огне, снимают с нее пену, после чего протирают до получения густой блестящей массы и используют по назначению или добавляют к ней ароматные ингредиенты, например горький апельсин для подачи к утке или мадеру и грибы – для стейка.

По словам Энн Уиллан, эспаньоль был когда-то «жемчужиной французской кухни», но сегодня повара предпочитают готовить соусы, добавляя в говяжий или телячий бульон кукурузную муку или картофельный крахмал либо уваривая насыщенный костный бульон. Всё это неплохо, если у вас под рукой всегда есть пара галлонов бульона или имеется постоянный доступ к доверху забитой костями неандертальской пещере. В противном случае рекомендую приготовить обычный говяжий бульон на мясных обрезках и костях – например, можно взять бычий хвост или ребрышки. Добавьте кусочки моркови, репчатого лука и сельдерея, немного томатного пюре, красного вина, пучок душистых трав и чуть больше жидкости, чем вы обычно используете; варите на слабом огне (подробную инструкцию см.

тут). Из говядины, овощей и небольшого количества бульона можно приготовить отличные закрытые пироги из слоеного теста (тут). Приготовленный говяжий «бульон» процедите, остудите и снимите с него жир – у вас получилась замечательная основа для соуса эспаньоль.

В традиционной французской кухне прослеживается четкое соответствие между типом ру и используемыми в соусе ингредиентами: темный ру готовят на темном бульоне, светлый – на светлом, белый – на молоке. Но на то и существуют правила, чтобы от них иногда немного отступать. В южных штатах Америки темный ру готовят, насыпая муку в сковороду с сочком, образовавшимся после жаренья курицы, стейка или бекона. Затем туда вливают молоко и перемешивают – получается деревенская подливка. Добавьте чеддер – и у вас будет ароматный темный ру, который как нельзя кстати подойдет к макаронам с сыром.

ВЕЛУТЕ

Золотистый ру и светлый бульон являются основой для соуса велуте или такого блюда, как рагу из телятины *blanquette de veau,* чрезвычайно популярного во Франции. Телятина готовится в смеси золотистого ру, светлого бульона, сливок, маленьких головок белого лука и шампиньонов. Элизабет Дэвид находила это блюдо пресным по сравнению с рагу из телятины и помидоров – эти два ингредиента она считала идеально подходящими друг к другу. Стоит отметить, что Дэвид писала в те времена, когда рагу под белым соусом (*blanquettes*) были популярнее, чем блюда с помидорами. Сегодня же ситуация противоположная, и сдержанный вкус рагу *blanquette* может стать приятной передышкой после ярких и насыщенных сочетаний. Мой муж обычно готовит *blanquette de dinde* через пару дней после Рождества из остатков индейки и сваренного из ее костей бульона. После недели жареного картофеля, брюссельской капусты в сливочном масле с каштанами, гор остывших гарниров, паштета из копченого лосося, сэндвичей с ветчиной и чатни, сладких пирожков, хереса Pedro Ximénez и шоколадных конфет Rococo его мягкий сливочный вкус приносит умиротворение, как наконец-то выключенный телевизор.

БЕШАМЕЛЬ

Следующее блюдо в разделе, посвященном ру, – бешамель, густой ароматный белый соус. Созданный в XVII веке, к веку XVIII он стал чрезвычайно популярен среди французской знати. Сегодня бешамель прочно занял позиции в составе привычных блюд домашней кухни, таких как макароны с сыром, пироги с

рыбой или с курицей. Это важнейший завершающий штрих в приготовлении лазаньи и мусаки. При добавлении в бешамель сыра получается соус морне, которым заливают цветную капусту или, приправив измельченной петрушкой, подают его с ветчиной. Найджела Лоусон считает своим любимым соусом беарнез, но признает незаменимость бешамеля.

СУФЛИ

По сути суфле представляет собой густой и очень воздушный белый соус. Если я собираюсь приготовить это блюдо, я обычно делаю в качестве основы густой белый соус, часть которого откладываю на суфле, а остаток убираю в холодильник, чтобы впоследствии смешать с вином или бульоном – в зависимости от того, какой соус мне понадобится на этой неделе. Для суфле я приправляю ру овощным пюре или небольшим количеством сыра, затем добавляю яичные желтки, взбиваю белки и также подмешиваю их в соус. Незаменимым качеством каждого, кто готовит суфле, по словам Джеймса Бирда, является невозмутимость. Это блюдо – как норовистая лошадка: никогда не подавайте виду, что нервничаете. Сам же Бирд достиг в этом деле впечатляющих результатов: по его мнению, все сакральные правила вроде выдерживания заготовки для суфле в холодильнике и запрета на открывание дверцы духовки во время его приготовления можно с легкостью проигнорировать, если только вы: а) чувствуете себя уверенно, так как ваш тревожный настрой непременно повлияет на результат; б) взбили яичные белки до мягких пиков, так чтобы они практически не держали форму после того, как вы извлечете венчик, но при этом всё же не растекались.

Успех в приготовлении суфле, на мой взгляд, напрямую связан с хорошим знанием собственной духовки и кухонного оборудования. Достичь идеально пропеченной серединки можно методом проб и ошибок, испытывая разные варианты – будь то используемая посуда, температура духовки или температура сырой смеси, перед тем как она отправится в духовку, – меняя только одно из перечисленных условий до тех пор, пока вам не выпадет джекпот. Невозможно определить на глаз, готова ли центральная часть суфле или она еще сырая. Лучшим вариантом будет открыть дверцу духовки и с бирдовской невозмутимостью воткнуть в суфле сухую палочку спагетти, чтобы проверить, не налипнет ли на нее еще сырая масса. Или, если вы делаете порционные суфле в маленьких формочках, готовьте их партиями, извлекая из духовки через разные промежутки времени, чтобы определить, какая продолжительность

приготовления окажется оптимальной. Несколько таких пробных партий будут для вас куда полезнее, чем любые рецепты, к тому же вы сможете узнать, за какое время суфле теряет свою консистенцию. Суфле на основе ру держит форму значительно дольше, чем варианты с заварным кремом, ганашем или простым пюре, но всё же не настолько долго, чтобы вы могли вынуть его из духовки и бить баклуши. Едва ли найдется более жалкое гастрономическое зрелище, чем суфле, поникшее, как сальная шутка в компании пуритан.

КРОКЕТЫ

В Англии крокеты имеют дурную репутацию из-за стойкой ассоциации со школьными обедами, зато в Испании, где их подают с хамоном или бакальяу, окунают в соус айоли и запивают холодным разливным пивом, они поистине божественны. Откусите кусочек *croqueta*, и под корочкой из панировки вы обнаружите густой, сливочный ру. В Бельгии национальным деликатесом считаются *garnaalkroketten* с крошечными креветками, бултыхающимися в горячей жидкой серединке, как в тарелке с супом. В Нидерландах специальные заведения, такие как Van Dobben, продают *kroketten* и их более мелкую и круглую разновидность *bitterballen* как с классическими вкусами – говядины, телятины, цыпленка, – так и с менее привычными, например сатэ или гуляша. *Bitterballen* называются так не потому, что они горькие (bitter), а потому, что их традиционно подают с *женевером* – ароматным биттером, напоминающим джин.

Однажды в Амстердаме я оказалась на деловом обеде после того, как накануне выпила чересчур много излишне разнообразного алкоголя и провела бессонную ночь в арендованном плавучем доме. Ланч подавали в офисе. Мы расселись в пухлых креслах вокруг стола переговоров, в центре которого возвышалась картонная коробка, полная горячих *kroketten* – таких золотистых и хрустящих на вид, что, казалось, слышно было, как они уютно похрустывают друг о друга. Нам предлагалось взять очень белый сладкий голландский рогалик, смазать его желтой горчицей, втиснуть в него крокет и отправить всё это в рот. Мягкое, хрустящее и снова мягкое. Роскошно!

При похмелье как нельзя кстати оказываются углеводы, особенно с жирным говяжьим ру. Спасительное свойство непритязательного фастфуда.

Однако крокеты можно встретить и в более шикарных меню – но уже с изысканными добавками. Каталонский шеф-повар Серхи Арола готовит их с горгонзолой, Скот Мартин Уисхарт – с

копченой пикшей; Эрнесто Иаккарино, шеф-повар ресторана «Don Alfonso 1890» близ Неаполя, придает своим крокетам форму куба – они напоминают кусочки *crema fritta* или *panelle,* соблазнительных сицилийских фриттеров из нутовой муки.

Иаккарино делает два вида ру на оливковом масле – один с пшеничной, другой с тапиоковой мукой – и смешивает их с молоком, настоянным на корне хрена. Как только смесь застывает, ее нарезают кубиками, обваливают в панировочных сухарях с куркумой, обжаривают и подают с йогуртом с ароматом жасмина. Этот пример демонстрирует всё многообразие способов придать изюминку незатейливому, казалось бы, блюду.

Так повара вновь возвращают в употребление старый добрый ру – не в почтенных соусах эпохи *la grande cuisine*, а путем новых интерпретаций и экспериментов, находя возможности вкусно и доступно использовать остатки продуктов, лишь приложив немного фантазии. Это можно назвать своего рода *nouvelle cuisine ancienne* – новой старой кухней, особенно если кто-нибудь озаботится написанием нового манифеста, состоящего не менее чем из десяти пунктов.

Гамбо

Самые ранние из опубликованных рецептов гамбо не включали ру; в большинство современных рецептов он входит. Подают гамбо обычно в качестве основного блюда, с длиннозерным рисом, посыпав мелко нарезанными зеленью петрушки и зеленым луком. Все остальные ингредиенты и приправы могут сильно варьироваться. Кит Флойд неизменно сравнивал гамбо с джазом: главное – знать мелодию, а дальше можно импровизировать «сердцем и душой».

На 6 порций рагу или 8 порций супа **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г (135 мл) растительного масла **B C**
125 г пшеничной муки **C**
Жир или растительное масло для обжаривания
1 кг куриных ножек **D**
500 г острых копченых колбасок, нарезанных ломтиками **D**
1 крупная луковица, нарезанная кубиками
1 зеленый перец, нарезанный кубиками
2–3 стебля сельдерея, нарезанных кубиками
3–4 зубчика чеснока, измельченных
3 лавровых листа **E**
¼ ч. л. кайенского перца **E**
1½ ч. л. соли
2 л теплого куриного бульона **F**
5–6 ст. л. нарезанной зелени петрушки
4–8 перьев зеленого лука, измельченных
Длиннозерный рис, для подачи

1 Сначала приготовьте ру. На среднем огне нагрейте растительное масло в чугунной сковороде или сотейнике с толстым дном. Постепенно добавьте муку. Готовьте 30–45 минут на небольшом огне, периодически помешивая, пока ру не приобретет темно-коричневый оттенок. Более простой вариант – приготовить ру в духовке: на варочной поверхности соедините муку с разогретым на сковороде жиром, затем поместите смесь в разогретую до 180 °C духовку и готовьте 1½–2 часа, перемешивая каждые 15 минут.

2 Приступайте к приготовлению гамбо: разогрейте на сковороде немного жира или растительного масла и подрумяньте мясо (одну разновидность за раз), затем переложите его в

кастрюлю (или большой сотейник). На той же сковороде пассеруйте до мягкости репчатый лук, зеленый перец, сельдерей и чеснок, затем тоже переложите их в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на средний огонь, добавьте ру, лавровый лист, кайенский перец и соль, затем влейте при помешивании подогретый бульон. **G**

3 Доведите смесь до кипения, затем убавьте огонь. Варите при слабом кипении без крышки до готовности всех ингредиентов – если вы используете куриные ножки и колбаски, потребуется около 1 часа. Возможно, вам придется добавить жидкости, если она выпарится и не будет покрывать мясо.

4 Снимите с поверхности супа жир, затем добавьте в него петрушку и зеленый лук. **G H** Разлейте гамбо по глубоким суповым тарелкам, предварительно разложив в них (по желанию) длиннозерный рис. Хрустящий багет, несколько капель соуса табаско и холодное пиво тоже придутся весьма кстати.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно увеличить количество порций гамбо, добавив больше бульона, ру и риса.

B Вместо растительного масла можно использовать животный жир, например тот, который вытопился из бекона, или смалец.

C Имеет смысл сделать двойную порцию ру: излишки могут храниться несколько месяцев в холодильнике и вплоть до года в морозилке.

D В состав гамбо могут входить самые разные продукты – рыба, моллюски, дичь или птица, однако красное мясо в этом блюде используют довольно редко. Если вы выбрали морепродукты, то сначала прогревайте на слабом огне бульон (желательно домашний), ру и приправу, чтобы полностью раскрылся вкус и аромат этих ингредиентов, а потом уже добавляйте рыбу или моллюски, которым для готовности потребуется совсем немного времени. Примеры см. в разделе «Вкусы и вариации».

E В качестве дополнительных приправ обычно выступают сушеный или свежий тимьян, сушеное орегано, табаско, вустерский соус, паприка и белый перец.

F Чтобы улучшить вкус блюда, замените 250 мл бульона на 400 г консервированных резаных помидоров или 250 мл белого вина.

G Вы можете загустить гамбо, добавив окру – этот способ больше подходит для супа с морепродуктами, а не с мясом. Нарежьте стручки кусочками длиной 1 см и либо положите в суп на шаге **3**, если вам нравится более мягкая консистенция, либо

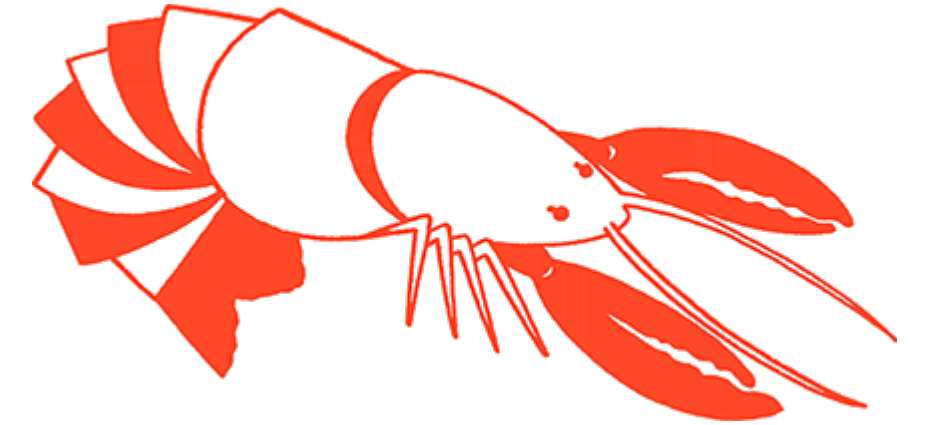
обжарьте на растительном масле в течение нескольких минут и добавьте на шаге **5**, если хотите, чтобы они слегка хрустели.

H Другой способ сделать гамбо гуще – добавить порошок *филе*, который отлично сочетается с мясным супом. Обратите внимание: если поставить гамбо на сильный огонь после добавления *филе*, он сделается чрезмерно густым и тягучим. По этой причине многие предпочитают добавлять ½ ч. л. порошка в тарелку прямо на столе. Можно также добавить *филе* на шаге **5** в снятый с огня суп из расчета 1 ст. л. порошка на 1 л бульона.

Гамбо → Вкусы и вариации

Кровяная колбаса, пряные колбаски и копченая свинина

Пройдясь по магазинам в поисках недорогих ароматных ингредиентов для гамбо, я вернулась со свиной рулькой, полкило пряных колбасок и 250 г кровяной колбасы, которую называют также черным пудингом. Кровяную колбасу можно найти в Луизиане, но служащие федерального центра гигиены относятся к ней настороженно, поэтому, чтобы облегчить себе жизнь, местные рестораны предпочитают избегать ее использования. Запастись такой колбасой при случае никогда не будет лишним: она придает гамбо такую же задумчивую глубину, как и астурийскому фасолевому супу *фабада* (**тут**). Следуйте базовому рецепту, используя свиную рульку вместо курицы. Продолжительность приготовления гамбо, как и любых супов или тушеных блюд, зависит от используемых ингредиентов: разным продуктам требуется разное время. В данном случае на шаге **4** рульку необходимо варить на слабом огне в течение 2–3 часов. Колбаски и кровяную колбасу можно нарезать ломтиками и добавить в блюдо за час до его готовности. Достаньте рульку из кастрюли, мясо отделите от кости и нарежьте кусочками. Нарезанную свинину вновь положите в кастрюлю и прогрейте. Подавайте гамбо с рисом и приправами.



Раки

«Каджуны» – искаженное от «акадийцы», потомки жителей Акадии – французской колонии, располагавшейся в XVII–XVIII веках на территории современных Новой Шотландии, Нью-Брансуика и острова Принца Эдуарда. После вторжения британцев в XVIII веке многие местные жители были депортированы, большинство из них осели во франкоязычной Луизиане. По легенде, у акадийцев была такая тесная взаимосвязь с канадским лобстером, что тот последовал за ними к югу, за время путешествия протяженностью около двух тысяч миль изрядно потеряв в весе и превратившись в обычного рака. Авторство этой басни вряд ли принадлежит Эзопу; впрочем, небольшие речные раки, в изобилии населяющие тихие заводи, готовы согласиться с любой выдумкой. Большая часть раков, потребляемых в Луизиане, выращивается здесь же, в обширных водно-болотных угодьях, периодически засеваемых рисом. Луизиана сама по себе напоминает миску с гамбо, а ее насыщенно-коричневые водоемы будто наполнены темным ру. Если вы хотите приготовить гамбо с раками, следуйте базовому рецепту, добавив вместо курицы 1 кг тщательно промытых раков целиком, в панцире, на шаге **4**, и варите 45 минут. Если ваши раки, как и рекомендуется, не очищены от панциря, можете вместо бульона использовать воду. В большинстве рецептов такого гамбо требуются помидоры и креольские приправы. Если у вас нет готовой смеси, можете сделать ее самостоятельно, соединив 3 ст. л. паприки, 2 ст. л. чесночного порошка, 1 ст. л. лукового порошка, 1 ст. л. сушеного тимьяна, 1 ст. л. сушеного орегано, 2 ч. л. черного перца, 2 ч. л. соли и 1 ч. л. кайенского перца. Когда вы будете готовить гамбо по нашему базовому рецепту, добавьте в него 1–2 ч. л. этой смеси.

Дичь

Ру, приготовленный на утином, гусином или курином жире, отлично подходит для гамбо с мясом диких животных. В Лафайете, в ресторане Prejean's Cajun, подают гамбо с фазаном и перепелкой, приготовленный на свином сале. Это блюдо раскупается в промышленных масштабах на ежегодном джазовом фестивале в Новом Орлеане. Чтобы приготовить нечто подобное на базе нашего рецепта, используйте мясо двух фазанов с костями, мясо двух перепелок с костями, 500 г *andouille* (крупнозернистая копченая свиная колбаса, напоминающая польские охотничьи колбаски кабанос), 250 г мелкозернистой сырокопченой колбасы (такой вариант сложно найти в Англии, я добавляла пряные колбаски). Приправьте лавровым листом, 2 ст. л. паприки, ¼ ч. л. белого перца и ¼ ч. л. черного перца. Как только мясо будет готово, добавьте немного соуса табаско, петрушку, зеленый лук и, если удастся найти, 1–2 ч. л. соуса под названием *Kitchen Bouquet*. Прогрейте на слабом огне еще приблизительно 5 минут, затем подавайте с рисом.

Морепродукты

Существует мнение, что гамбо происходит от другого супа/рагу с франкоязычных территорий – буйабеса, или марсельской ухи. Колумнист *Times Picayune* Лолис Эрик Эли это предположение отрицает. Он утверждает, что у блюда африканские корни. Если бы гамбо мог иметь европейское происхождение, он скорее был бы ближе к паэлье, в составе которой рис (коротко-, а не длиннозерный), перец, лук, приправы и, как правило, колбаски или морепродукты – вполне в его духе. Однако гамбо и буйабес объединяет добавление в бульон эмульгированного соуса. В случае гамбо это может быть майонез в составе картофельного салата, который некоторые повара добавляют при подаче вместо риса. (Когда-то кукурузная каша и картофель были общепринятой альтернативой рису в гамбо, и эта традиция до сих пор существует на домашних кухнях юга, а то и в местных ресторанах). В буйабес добавляют соус *руй* (*rouille*), а в качестве морепродукта используется обычно рыба с плавниками, в то время как в гамбо в основном добавляют моллюсков, особенно в варианты для туристов – с креветками, устрицами и бульоном из моллюсков. Отодвиньте в сторону фотоаппарат и бокал пина колады и приготовьте гамбо с морепродуктами – следуйте нашему базовому рецепту, исключив из него курицу и используя бульон из рыбы или моллюсков. На шаге **4** варите суп

на слабом огне в течение 45 минут, затем добавьте от 500 г до 1 кг креветок, очищенных устриц, крабового мяса или раков в любой желаемой комбинации. Прогрейте на слабом огне в течение еще 10 минут и подавайте с рисом.

Копченая треска, мидии и окра

Суп из мидий и копченой трески получается довольно насыщенным и в то же время незамысловатым. Вам даже не понадобится бульон: ингредиенты сами по себе довольно пикантны, так что можно обойтись и водой. Следуйте базовому рецепту, не добавляя ни курицы, ни колбасок, вплоть до шага **4**. Варите суп на слабом огне в течение 30 минут, затем нарежьте 250 г окры кусочками длиной 1 см. (Если вы никогда не пробовали окру, представьте себе нечто среднее между цукини и баклажаном.) Выложите окру на сковороду с небольшим количеством растительного масла, и вы заметите тонкие белые ниточки, эластичные на вид. Довольно занятно наблюдать за ее приготовлением. Добавьте окру в суп вместе с 250 г нарезанного кусочками филе копченой трески без кожи и 1 кг тщательно промытых мидий в раковинах. Варите на слабом огне в течение 5–7 минут, затем подавайте с рисом, петрушкой и зеленым луком.

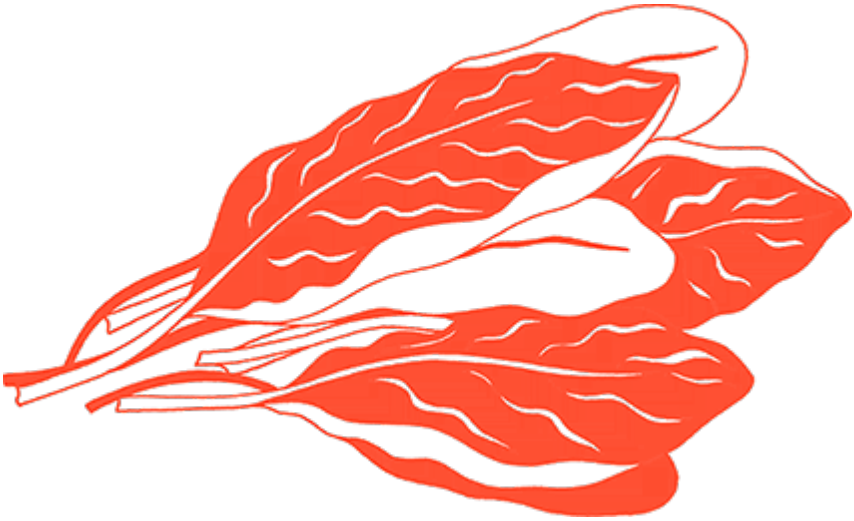
Беличье мясо и устрицы

Этот вариант гамбо из мяса и морепродуктов взят из книги *Housekeeping in Old Virginia* (1879 г.) Марион Кабелл Тайри. Его приправляют гвоздикой, душистым, черным и красным перцем, петрушкой и тимьяном, загущают порошком *филе*. Людям, впервые пробующим беличье мясо, стоит прислушаться к журналисту Винсенту Граффу, который утверждает: возни с ним не меньше, чем с перепелками, и в итоге тоже никакого особого удовольствия. Андре Симон смотрит на это с большим энтузиазмом. Он отмечает, что серая белка «жирнее и лучше всего подходит в пищу, ее мясо очень напоминает по текстуре и вкусу мясо кролика». Кому-то бельчатина по вкусу напоминает мясо дикого кабана или нечто среднее между уткой и ягненком, особенно если белка питалась орехами и ягодами. У белки, как и у многих других животных, вкус мяса зависит от ее рациона; у зверьков, обитающих в сосновых лесах, тушка отчетливо отдает скипидаром, поэтому лучше оставить их в покое. А вот пушистые грызуны, живущие в парке через дорогу от моего дома и питающиеся продукцией KFC и оставшимися после пикников

яйцами, просто восхитительны. В среднем серая белка весит около 500 г вместе с костями, так что вам понадобится половина тушки и 4–6 устриц на порцию.

Сладкий картофель, лук-порей, лимская фасоль и порошок филе

Темный ру, используемый для приготовления гамбо, обычно делается на растительном, а не сливочном масле и поэтому может служить основой для веганских супов. Можно поспорить об аутентичности гамбо, в котором нет, скажем, рачьих глазок или шейки аллигатора, однако насыщенности темного ру будет достаточно даже для того, чтобы сделать суп из одних только овощей похожим на настоящее блюдо. При приготовлении темного ру в муке, подвергаемой длительной тепловой обработке, образуются вкусовые молекулы, сходные с теми, что получаются при обжаривании костей для бульона. Если вы часто готовите блюда без мяса, темный ру вам очень пригодится – приготовьте его побольше и храните в холодильнике несколько месяцев, а в морозилке и того дольше. В свой веганский гамбо я добавляю сладкий картофель, потому что люблю его вкус, и лимскую фасоль, так как отвар от нее служит прекрасной заменой бульону. Порей придает супу особый аромат и контрастирует по текстуре с двумя другими овощами. Кто-то сочтет такое блюдо излишне слизистым, однако это свойство отнюдь не является недостатком гамбо – напротив, его добиваются добавлением окры или порошка *филе*. Замочите 250 г сухой лимской фасоли не менее чем на 5 часов, а лучше на ночь, затем отварите до мягкости (приблизительно 30–40 минут), отвар слейте и сохраните. Следуйте базовому рецепту, но вместо мяса обжарьте 4 нарезанных кусочками стебля лука-порея, затем добавьте на сковороду репчатый лук, зеленый перец и сельдерей. Когда овощи станут мягкими, переложите их в кастрюлю с лимской фасолью и отваром, долейте питьевой воды до объема 1,5 л. Добавьте 500 г нарезанного кусочками сладкого картофеля, немного свежего тимьяна, лавровый лист и кайенский перец. Варите на слабом огне 35–40 минут. Добавьте петрушку и зеленый лук, снимите кастрюлю с огня, дайте гамбо постоять минут, затем подмешайте в него 1 ст. л. порошка *филе*.



Z’Herbes

Z’herbes (от французского *aux herbes* – «с зеленью») – это вариант гамбо с добавлением большого количества зелени, который традиционно готовят католики на Страстной четверг. В наши дни это блюдо от королевы креольской кухни Лии Чейз, владелицы легендарного ресторана Dooky Chase в Новом Орлеане, в равной степени привлекает представителей всех конфессий. *Z’herbes* нередко называют вегетарианским гамбо, однако это не так – по окончании Великого поста в него добавляют мясо. Часто в его состав входят свинина на косточке, колбаски и костный бульон; кто-то даже предпочитает говядину или телятину. Лучшее время для приготовления этого блюда, однако, не Пасха, а вторая неделя января, когда зелень, которую вы накупили в предновогоднем угаре, неизбежно начнет увядать. Подойдет любая зелень, но лучше, если будет побольше разных вариантов: листовая капуста, ранняя зелень, шпинат, листья горчицы и репы, кочанная капуста, морковная ботва, мангольд, петрушка, кресс-салат, листья одуванчика, руккола, латук, эстрагон, тимьян. Некоторые выбирают 12 ингредиентов в честь 12 апостолов, но большинство поваров (включая Лию Чейз) приветствуют любое нечетное количество, за исключением несчастливого числа 13. По легенде, сколько разной зелени вы добавите, столько же приобретете новых друзей, однако стоит ли в наши дни только ради этого возиться с супом, если можно легко заполучить пару тысяч друзей, просто выложив фото котенка в симпатичной маечке? Взбивать суп блендером или нет – решайте сами, но учтите, что если вы этого не сделаете, то волокна зелени

будут свисать с вашего подбородка, как испанский мох. Моя версия напомнила мне португальский *калду верде*, суп из зелени и колбасок с добавлением рассыпчатого картофеля в качестве загустителя. Чтобы приготовить *z'herbes* в соответствии с нашим базовым рецептом, исключите из него курицу и удвойте количество колбасок, затем добавьте бульон из свинины, 1 ч. л. соуса табаско, лавровый лист, кайенский перец и 1,25–1,5 кг промытой и нарезанной зелени. Варите на слабом огне в течение часа, затем снимите с огня и добавьте 1 ст. л. порошка *филе*.

Эспаньоль

Соус эспаньоль (его также называют коричневым) готовят из коричневого ру с добавлением небольшого количества пряностей и наваристого коричневого костного бульона. Правильно приготовленный эспаньоль имеет слегка обволакивающую консистенцию и жирный блеск, он настолько насыщенный, что может использоваться достаточно экономно – чаще всего с отварными овощами и мясом. Из него также получается замечательная подлива для сосисок и пюре – в этом случае экономить не стоит.

На 500–900 мл, в зависимости от степени выпаривания и от того, будет ли использоваться вино

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 ст. л. (90 мл) растительного (кукурузного, подсолнечного, арахисового) масла

3 ст. л. (30 г) мелко нарезанного бекона (или ветчины) **A**

1 небольшая головка репчатого лука или 1 крупная головка шалота, мелко нарезанная

1 морковь, мелко нарезанная

1 стебель сельдерея, мелко нарезанный

5 ст. л. (50 г) пшеничной муки **B**

1 л наваристого костного бульона из телятины или говядины

1 пучок свежих пряных трав

2–3 ст. л. томатного пюре **C**

200 мл вина – по желанию **D**

Соль

1 Разогрейте 1 ст. л. растительного масла на небольшой сковороде и обжаривайте на среднем огне бекон, пока жир не растопится. Добавьте лук, морковь и сельдерей, обжарьте до золотистого цвета, затем снимите с огня. Тем временем нагрейте бульон.

2 Разогрейте оставшиеся 5 ст. л. масла в сотейнике с толстым дном. При помешивании всыпьте муку. Пассеруйте на слабом или среднем огне, постоянно помешивая, в течение 5 минут, или пока смесь не приобретет ореховый оттенок.

3 Снимите с огня, постепенно влейте в ру нагретый бульон, тщательно перемешивая, чтобы избежать образования комочков.

4 Вновь поставьте сотейник на плиту при среднем нагреве. Добавьте обжаренный бекон с овощами, а также пряные травы, томатное пюре и, при желании, вино. Доведите до кипения,

постоянно помешивая, затем уменьшите нагрев.

5 Продолжайте готовить соус на слабом огне, пока он не уварится на ¼–½ объема, регулярно помешивая и по мере необходимости снимая пену. Соус должен получиться густым и блестящим. Посолите по вкусу, затем протрите через сито. Чтобы такое количество соуса уварить наполовину, может понадобиться 35–40 минут. **F**

6 Если вы подаете соус не сразу после приготовления, подогрейте его на водяной бане, налив в термостойкую емкость и поместив в кастрюлю со слабо кипящей водой. Можно также остудить соус и хранить его несколько дней в холодильнике или заморозить и использовать в течение года. Соус эспаньоль хорошо переносит повторный нагрев, а также добавление дополнительных ингредиентов.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Во многих рецептах вместе с беконом и овощами требуется обжарить также пару столовых ложек мелко нарезанных грибов.

B Некоторые повара заранее обжаривают муку до кремового оттенка на противне в разогретой до 180 °C духовке, перемешивая через каждые несколько минут.

C Вместо томатного пюре можно использовать помидор, очищенный от кожицы и семян. Постарайтесь не переусердствовать с помидорами, иначе соус может приобрести привкус покупного.

D Когда-то в соусы на говяжьем бульоне было принято добавлять белое вино. Прекрасный соус получается также с добавлением мадеры.

E Часто рекомендуют добавлять холодную жидкость к горячему ру и наоборот, но, по-моему, избежать образования комочков гораздо проще, если в горячий ру добавлять подогретую жидкость.

F Важным моментом является продолжительная варка на слабом огне. Чтобы соус получился более изысканным, отделите 200 мл бульона, прежде чем разогреть остаток на шаге **1**. Затем добавьте 100 мл холодного бульона к варящемуся на слабом огне соусу на 10-й минуте шага **5**; благодаря этому весь осадок и жир поднимется на поверхность и вам будет проще снять пену. Повторите эту операцию, добавив оставшиеся 100 мл еще через 10 минут.

Эспаньоль → Вкусы и вариации

Горький апельсин

Соус бигарад – достаточно весомый повод для того, чтобы приготовить эспаньоль. Этот соус необходим для утки с апельсинами *(à l'orange)*, хотя Джейн Григсон рекомендует его к оленине или соленой свинине, глазированной горчицей, апельсиновым соком, коричневым сахаром и апельсиновым джемом. Увидев бигарад по соседству с бигмаком в моей строго индексированной кулинарной записной книжке, я представила себе утиный бургер в булочке из муки крупного помола, с апельсиновым соусом и несколькими веточками кресс-салата. Бигарадмак. Идея бургера с уткой отнюдь не нова. В лондонском бистро Comptoir Gascon подается бургер с сочетанием котлеты из утки и утки конфи, увенчанный ломтиком фуагра и небольшим количеством чатни. Мишель Ру младший смешивает утиное мясо с измельченными жиром и кожей, чтобы фарш получился сочным, а для верности начиняет котлету кусочком сыра вашрен. Я с гордостью подала мужу утиный бургер из обычного фарша, в полной уверенности, что апельсиновый соус – сладковатый, пряный, с фруктовым ароматом – удался на славу. После пары кусочков муж наклонился ко мне и, положив руку мне на плечо, шепнул на ухо: «Никогда больше не готовь это». По запаху бургер напомнил ему утиный пруд, и мне пришлось согласиться. Перед гастронавтом простирается великое множество неизведанных планет, но далеко не все они пригодны для дальнейшего освоения. В следующий раз я просто поджарю утиные грудки. Чтобы приготовить соус, нарежьте тонкой соломкой цедру трех померанцев или двух сладких апельсинов и одного лимона, затем выжмите из плодов сок. Варите цедру в соке, пока он не выпарится наполовину, затем влейте 500 мл готового соуса эспаньоль и прогрейте смесь на слабом огне в течение 5 минут, при необходимости убирая пену. Снимите с огня, приправьте по вкусу, добавьте 1 ст. л. сливочного масла и, при желании, немного ликера куантро или гран марнье.

Каштан и дичь

«Великолепный ру можно приготовить с каштановой мукой», – утверждает Джон Райт в своей книге *River Cottage Hedgerow Handbook*. Он рекомендует пирог с мясом всех тех лесных животных, которых вам удастся подстрелить. Я бы предпочла смешать 1 часть каштановой муки с 3 частями пшеничной, чтобы только немного обогатить вкус. Каштановая мука не содержит глютена и хорошо подходит для приготовления ру: ею можно полностью заменить пшеничную. Но я бы всё же разбавила каштановую муку чем-то менее ярким по вкусу: пшеничной или смесью безглютеновой муки, если вы избегаете употребления глютена.

Демиглас

Один из тех кулинарных терминов, значение которых вылетает у меня из головы сразу же после того, как я его узнала. Соус наполовину состоит из эспаньоля и наполовину – из костного говяжьего, телячьего или куриного бульона. Доведите смесь до кипения и уварите до уменьшения ее объема вдвое. Как только соус остынет, его можно разделить на небольшие порции и заморозить, что особенно удобно, если вы ресторатор и в вашем меню есть множество готовящихся под заказ блюд, как, например, стейк «Диана». Стейк «Диана» – это фламбированное блюдо родом из Нью-Йорка, которое было особенно популярно в 1970-х. Я впервые попробовала его несколькими десятилетиями позже, но только потому, что я старомодна, как тарелка *nouvelle cuisine*. Стоял вечер пятницы в самом начале лета, мы с сестрой были единственными посетителями паба на скалистом участке неподалеку от Лендс-Энда. Владелец, который оказался также официантом, сомелье, шеф-поваром, уборщиком и барменом – возможно, потому, что все, кто прежде занимал эти должности, сбросились с ближайшей скалы, – принял наши заказы и тут же полностью пренебрег ими. «Вы будете стейк „Диана“», – заявил он и скрылся в кухне, откуда вскоре принес мясо, несколько спичек и первую из множества бутылок красного вина. Обжаривая отбитые стейки на круглом столике неподалеку от нас, он рассказывал, как переехал в Корнуолл, чтобы вырваться из лихорадочной лондонской жизни, где он работал «в театре». Он отложил готовые стейки в сторону, спассеровал на сливочном масле до мягкости немного измельченного лука-шалота и чеснока, затем влил коньяк и поджег его спичкой. Как только пламя погасло, он добавил бокальчик демигласа и по 1 ч. л. дижонской горчицы и

вустерского соуса, вспоминая при этом о своей былой непопулярности среди деревенских жителей. Они не только предпочитали держаться подальше от паба, но и обходили стороной его владельца на улице и отводили глаза, столкнувшись с ним на почте. Стейки были снова отправлены на сковороду. Постепенно его начали принимать, и дошло до того, что он получил приглашение в местную женскую организацию. Затем случилось ужасное. Он выиграл первый приз в лотерее на августовском празднике. Держа в руках тальк Yardley и набор кубиков для ванн, он почувствовал в летнем воздухе волну ледяного отчуждения, и поток посетителей его заведения вскоре иссяк. Мы с сестрой были в восторге от его общества. Он рассказывал истории о Лондоне 1960-х, один за другим готовя нам блинчики Сюзетт, пока не истратил всё тесто. Было ясно, что он предпочитает готовить фирменные блюда поблизости от посетителей, потому что на кухне слишком одиноко. Мы вернулись следующим летом, с нетерпением ожидая новых историй о подогретых алкоголем кулачных стычках в Вест-Энде, но наш знакомый исчез. Паб выглядел абсолютно так же – та же мебель, те же подковы, но в меню была замороженная продукция от местных поставщиков. Все столики были заняты.

Диабло

Его название означает «дьявольский». Рецепты соуса диабло, популярные у французской буржуазии, включают в себя эспаньоль, приправленный кайенским перцем, горчицей или и тем, и другим сразу. Между тем шеф-повар Даниэль Булю утверждает, что все блюда французской кухни, имеющие в названии *diable*, представляют собой нечто покрытое горчицей, запанированное и обжаренное. Ему принадлежит рецепт цыпленка с соусом *diable*, приготовленным из 2 ст. л. дижонской горчицы, по 1 ст. л. томатного кетчупа и соуса для стейков A1, 1 ч. л. вустерского соуса и пары капель табаско. Я приготовила немного такого соуса, заменив A1 на HP, и подала его к жаркому из капусты и картофеля с жареным яйцом. Рейчел Кху подает классический французский вариант соуса к такому же непритязательному блюду – сосискам с пюре. Следуйте базовому рецепту эспаньоля, добавив в конце ¼ ч. л. кайенского перца.

Фрукты и орехи

Римский соус (*sauce romaine*) – довольно необычный вариант эспаньоля: кисло-сладкий, с добавлением сухофруктов и орехов, он скорее напоминает средневековое блюдо, а не изысканное кушанье французских буржуа. Если эспаньоль у вас уже готов, приступайте к приготовлению *gastrique* – карамелизованного сахара с добавлением уксуса, весьма напоминающего тот сомнительного происхождения бальзамический уксус, который торговец с хорошо подвешенным языком продал вам в Модене за 45 евро. Незамысловатому блюду вроде стейка с пассерованным шпинатом римский соус придает недостающей харизматичности. Карамелизуйте 2 ст. л. сахара, добавьте 125 мл красного или белого винного уксуса и готовьте, пока смесь не начнет снова карамелизоваться. Влейте 250 мл эспаньоля и доведите до кипения. Затем немного потушите на слабом огне, добавив половину горсти изюма. Приправьте соус по вкусу, всыпьте 1–2 ст. л. поджаренных кедровых орешков и сразу подавайте.

Горчица, уксус и репчатый лук (Робер)

В Dinner, ресторане Хестона Блюменталя на территории отеля Mandarin Oriental Hotel в Найтсбридже, я пробовала свинину с соусом робер – по некоторым данным, сам Рабле описывал этот соус как чрезвычайно полезный для здоровья и совершенно необходимый. Сложно сказать, какой из вариантов соуса восхвалял Рабле – рецепт, по всей видимости, существует уже не менее шестисот лет. По сути, он представляет собой несколько головок репчатого лука, приготовленных со сливочным маслом и мясо-костным бульоном (или соусом эспаньоль), горчицей и уксусом. Версия Блюменталя отличается тем, что он добавляет уваренный мясокостный бульон из свинины, нагретый до 80 °C, к

томленным до мягкости со сливочным маслом шалоту, чесноку и бекону, готовит смесь в течение 20 минут, затем добавляет тимьян и шалфей и прогревает еще 5 минут. По его мнению, такой способ придает соусу насыщенный аромат. Вместо уксуса к процеженному соусу подмешивают лимонный сок, а также зерна горчицы. Если вы хотите приготовить классическую версию, пассеруйте до мягкости в 25 г сливочного масла 2 мелко нарезанные луковицы, добавьте 20 мл белого вина и 10 мл винного уксуса и выпарите большую часть жидкости. Добавьте 500 мл эспаньоля или демигласа и прогрейте, затем процедите. Смешайте немного теплого соуса с 1 ст. л. дижонской горчицы, затем соедините полученную смесь с соусом.

Томат, грибы и белое вино (Шассёр)

Название соуса *шассёр* (*chasseur*), или *охотничьего*, может показаться довольно странным, ведь его основные ингредиенты скорее ассоциируются с пенсионером, хлопочущем у себя в оранжерее, чем с охотником, переходящим вброд речушку с винтовкой за плечом. Однако его стоит иметь в своем арсенале, чтобы с честью пережить закат французской буржуазной кулинарии. Теперь соус обычно подают к курятине, но когда-то особой популярностью пользовалось мясо кролика; впрочем, его ингредиенты настолько удачно сочетаются друг с другом, что он подойдет практически к любому мясу. В конце XIX века, во время осады Парижа прусскими войсками, когда местному зоопарку нечем стало кормить животных, шеф-повар Александр Этьен Шорон приготовил охотничий соус с хоботом слона. Пассеруйте до мягкости 2 ст. л. мелко нарезанного шалота или репчатого лука с 2 ст. л. сливочного масла, затем добавьте 100 г нарезанных ломтиками грибов и готовьте, пока они не приобретут золотистый оттенок и не дадут сок. Влейте полстакана белого вина с 1–2 ст. л. коньяка, прогревайте несколько минут, чтобы выпарился алкоголь, затем добавьте 250 мл эспаньоля и 125 мл томатного пюре. Доведите до кипения, несколько минут прогрейте на слабом огне, добавьте измельченную петрушку и еще немного сливочного масла. Можете заменить эспаньоль куриным бульоном и приготовить шассёр с курицей, следуя базовому рецепту рагу (**тут**). Этот соус по насыщенности уступает классическому эспаньолю на говяжьем бульоне, но способ приготовления блюда в одной кастрюле с использованием мяса птицы с кожей и костями гарантирует прекрасный результат за значительно более короткий срок.

Велуте

Близкий родственник эспаньоля, который готовится подобным способом, но с использованием более светлого ру и прозрачного бульона – из курицы, рыбы или телятины. Вообще этот соус можно считать подливой к жареной курице для торжественных случаев. При приготовлении велуте особенно важно использовать мясо-костный бульон с ярко выраженным вкусом, так что попробуйте его, прежде чем продолжать.

Приблизительно на 1 л соуса, 6–8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 л наваристого бульона из курицы, рыбы или телятины **A**
200 мл сухого белого вина
50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки
Немного свежевыжатого лимонного сока – по желанию **B**
Соль

1 Нагрейте бульон с вином.

2 В сотейнике с толстым дном растопите сливочное масло на умеренном огне, затем постепенно всыпьте муку. Прогревайте несколько минут, постоянно помешивая, до светло-бежевого цвета. **A**

3 Выключите огонь, постепенно влейте нагретый бульон, тщательно размешивая, чтобы избежать комочков. **C**

4 Варите соус на слабом огне в течение 30–45 минут, периодически помешивая и по мере необходимости снимая пену. За это время вязкость соуса, обусловленная присутствием в муке молекул крахмала, снизится.

5 Процедите соус, при желании добавьте несколько капель лимонного сока, посолите по вкусу. **D E**

6 Если вы подаете соус не сразу после приготовления, подогрейте его на водяной бане, налив в термостойкую емкость и поместив в кастрюлю со слабо кипящей водой. Можно также остудить соус и хранить его несколько дней в холодильнике или заморозить и использовать в течение года. Велуте очень хорошо переносит повторный нагрев и добавление дополнительных ингредиентов.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Как и в эспаньоль, в велуте часто рекомендуют добавлять для аромата мирпуа. Нарежьте мелкими кубиками 1 маленькую

луковицу, 1 морковь и 1 стебель сельдерея, пассеруйте до мягкости на сливочном масле без изменения цвета. Затем всыпьте муку. Можно также сразу после бульона на шаге **3** добавить 1–2 ст. л. мелко нарезанных грибов.

B Лимонный сок добавлять не обязательно, но несколько капель сделают соус ярче.

C Более кропотливый способ приготовления – влить приблизительно ¾ нагретого бульона на шаге **3**, затем в несколько приемов добавить в сотейник со слабо кипящим соусом оставшийся холодный бульон. Благодаря этому осадок всплывет на поверхность и его легко можно будет удалить.

D Чтобы соус приобрел более насыщенный и мягкий вкус, можно добавить в него жирные сливки или крем-фреш (от 2 до 6 ст. л.) в конце приготовления, вновь поставить сотейник на огонь и прогреть в течение нескольких минут.

E Или можно добавить немного сливочного масла, ароматизированного, например, анчоусами или морскими водорослями – см. **тут**.

Велуте → Вкусы и вариации

Берси

Винный соус, названный в честь квартала в XII округе Парижа. Приятно, особенно после пары бокалов, представить юркую зеленую лозу, обвивающую металлические прутья Оперы Бастилии, или благородных жирафов, вытягивающих мягкие губы, чтобы ухватить гроздь винограда, свисающую с искусственной скалы в Венсенском зоопарке. К сожалению, ассоциацией с вином берси обязан не его терруару, а складам, протянувшимся вдоль Сены. В XVIII веке, в период своего расцвета, этот район был до такой степени переполнен вином, что рестораны обходились без винной карты: клиенты готовы были платить за бокал помероля не больше, чем мы за стакан водопроводной воды. Сейчас, как это часто случается с постиндустриальными районами по всему миру, склады трансформировались в фешенебельные магазинчики и бары. Пассеруйте до мягкости 4 ст. л. мелко нарезанного шалота или репчатого лука с 4 ст. л. сливочного масла, влейте белое вино и прогревайте, пока оно не выпарится почти полностью, затем добавьте 500 мл велуте на рыбном бульоне. Доведите до кипения и варите на слабом огне 5–10 минут. Добавьте 1–2 ст. л. сливочного масла и немного измельченной петрушки. Подавайте с любой жареной, отварной или приготовленной на гриле рыбой.

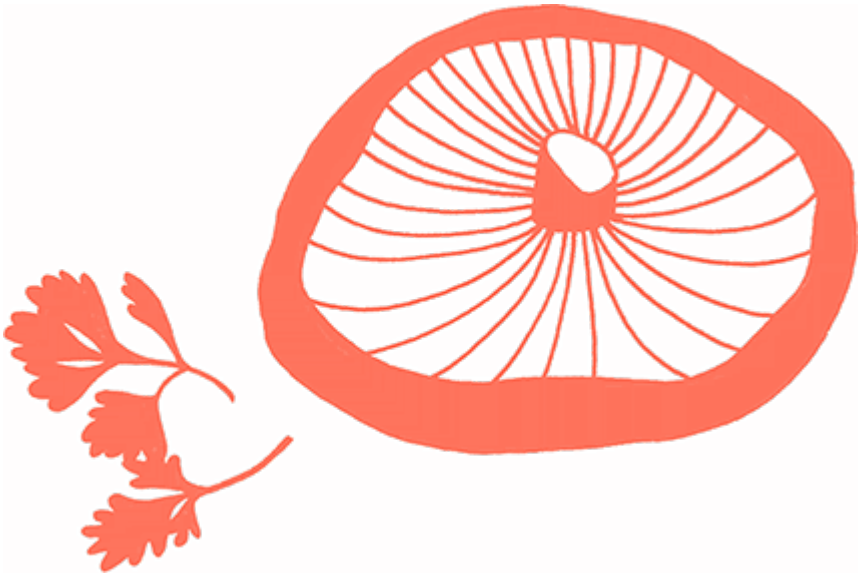
Если вы планируете подать берси к мясу, замените рыбный велуте демигласом, а сливочное масло – костным мозгом.

Карри

Если вы когда-либо готовили основу для карри по рецепту, опубликованному в прекрасной книге Крис Дхиллон *The Curry Secret: Indian Restaurant Cookery at Home* – жгучую вязкую массу из репчатого лука, чеснока и имбиря, то удивились бы, как могло нечто настолько едко-пахучее так долго оставаться в секрете для Дхиллон, пока она не написала об этом. Приготовленная и приправленная пряностями, эта ядреная луково-чесночная смесь претерпевает аппетитную трансформацию. Однако люди с чувствительным обонянием, вероятно, предпочтут готовить соус карри на основе ру: по сути своей рагу *бланкет (blanquette)* с добавлением приправ для карри. Это блюдо было популярно в годы моего детства как среди японцев, так и среди британских школьных поварих, которые использовали таким образом остатки курятины. Соус карри на основе велуте авторства Эскофье был ожидаемо более роскошным. Он создал *пулярку Эдуарда VII* по случаю коронации короля: цыпленок, фаршированный трюфелями и фуа-гра, выложенный на подушку из трюфелей и поданный с соусом карри, подобно драгоценному камню в королевской короне. А если вы добавите к муке во время приготовления ру 2 ч. л. купленного в супермаркете порошка карри, то получится обычное школьное блюдо.

Лимон

В книге *Unmentionable Cuisine* Кельвин Шваб приводит русский рецепт мозгов в лимонном соусе (примерно так чувствует себя мой мозг после веселой ночи в компании «Столичной»). Этот соус фактически представляет собой велуте на телячьем бульоне, приправленный тертой лимонной цедрой и «небольшим» количеством лимонного сока с сахаром. Варите соус несколько минут на слабом огне, затем добавьте бланшированные мозги и немного измельченного укропа. Доведите до кипения и подавайте. Чаще всего мозги подают с соусом аллеманд (**тут**) – разновидностью велуте, дополненной, как и вариант Шваба, лимонным соком.



Грибы и кервель

Название велуте (*velouté*) недаром переводится как «бархатистый» – текстура этого соуса нежная, обволакивающая. В те времена, когда велуте выступал в качестве супа, своей текстурой он был обязан использованию ру с добавлением яичных желтков и сливок. Однако появление блендера позволило получать нежные густые супы одним нажатием кнопки, и теперь велуте, как правило, представляет собой овощи, протертые с бульоном. Следующий рецепт Марко Пирра Уайта требует как приготовления ру, так и использования блендера; неповторимый вкус и аромат блюду придает сочетание грибов и кервеля. Спассеруйте 1 небольшую головку репчатого лука и 1 небольшой лук-порей, нарезанные мелкими кусочками, на 50 г сливочного масла, затем всыпьте при помешивании 25 г муки, так чтобы получился светлый ру. Добавьте 1 кг нарезанных ломтиками грибов, 750 мл куриного бульона и доведите до кипения, регулярно помешивая. Влейте по 500 мл молока и сливок и снова доведите до кипения, затем посолите и варите на слабом огне еще около 8 минут. Приготовьте пюре, протрите его через сито, попробуйте на вкус и погружным блендером взбейте до консистенции пены на капучино. Оформите листиками кервеля. Сходство супов и соусов на основе ру подметила компания Campbell's, чьи знаменитые крем-супы широко используются для приготовления макарон с сыром, соусов для начинки закрытых пирогов или запеканки с зеленой фасолью, ежегодно на День благодарения украшающей столы 20 миллионов американцев.

Арахисовое масло

Рецепт Амброз Хит. Прогрейте 2 ст. л. сливочного масла до легкого золотистого оттенка и добавьте 2 ст. л. арахисовой пасты. Хорошо перемешайте, всыпьте 2 ст. л. муки, прогревайте до коричневатого оттенка. Влейте 250 мл куриного бульона и прогревайте, помешивая, на среднем огне до загустения. Приправьте по вкусу. По словам Хит, «интересным» получается сочетание такого соуса с вареным окороком или жареным цыпленком.

Шафран, пастис и помидоры

Вариант соуса, напоминающий буйабес. Отлично сочетается с моллюсками или барабулькой, но мне больше всего нравится готовить этот эффектный, с анисовым привкусом соус к свежему зубатому терпугу, прямиком привезенному из северных морей. Когда вы нагреете 1 л рыбного бульона, добавьте в него хорошую щепотку шафрана и 1 ст. л. пастиса[17]. После того как вы соедините бульон со смесью ру, добавьте 3–4 помидора, предварительно очищенные от кожицы и семян и мелко нарезанные. Варите соус на слабом огне не менее 30 минут, до мягкости помидоров. Летом отличным завершающим штрихом станут несколько мелко порванных листиков базилика.

Морепродукты

Панцири раков, устричная жидкость и икра омаров, из которых готовится классический велуте из морепродуктов по версии энциклопедии *Larousse,* – отличный выбор, если только вы готовы отправиться на продолжительные поиски морских сокровищ, прежде чем наденете передник; однако масло, ароматизированное раками, анчоусами или морскими водорослями, станет прекрасной и практичной альтернативой. Приготовление ракового масла – процесс довольно сложный, поэтому мы не будем его здесь касаться. Для анчоусного масла измельчите блендером полдюжины анчоусов со 100 г несоленого сливочного масла, 1 мелко рубленным зубчиком чеснока, щепоткой кайенского перца и несколькими каплями лимонного сока. Масло из водорослей сделать очень просто, измельчив 2 поджаренных листа нори в порошок и смешав его с 125 г несоленого сливочного масла – получится масса темно-зеленого цвета. Другим вариантом масла из морепродуктов можно считать

консервированные креветки, которые продаются в рыбных магазинах и некоторых элитных супермаркетах. Чтобы приготовить соус для жареной, отварной или приготовленной на гриле рыбы, спассеруйте 2 ст. л. мелко нарезанного шалота или репчатого лука с 2 ст. л. сливочного масла. Добавьте бокал белого сухого вина или вермута, дайте ему выпариться наполовину, затем влейте 250 мл велуте и снова варите на слабом огне, пока жидкость не выпарится наполовину. В завершение добавьте любое из перечисленных выше масел, при необходимости приправьте по вкусу и подавайте.

Эстрагон

Эстрагон способен превратить велуте, как и многие другие соусы, в нечто поистине прекрасное. Вы можете приготовить быстрый вариант велуте с эстрагоном на сковороде после обжаривания на ней куриной грудки или морепродуктов (переложите их в другую посуду и держите в теплом месте). На еще теплую сковороду положите 1–2 ч. л. масла, затем насыпьте 1–2 ч. л. муки, через 1–2 минуты влейте 250 мл бульона и варите на слабом огне в течение 5 минут. В конце приготовления всыпьте 1 ч. л. измельченного эстрагона – при желании можете добавить немного жирных сливок или крем-фреша. Современные версии этого классического рецепта тяготеют к отказу от муки и бульона в пользу большого количества сливок, уваренных до получения густой жирной массы, но мои артерии и вкусовые рецепторы предпочитают более традиционный вариант. Если вам сложно найти свежий эстрагон, можно взять и сублимированный.

Телятина

Энтони Бурден выражается предельно ясно: рагу из телятины *blanquette de veau* должно быть бледного оттенка. Рис должен быть белым. Тарелка тоже. Искушение добавить овощи необходимо преодолеть во что бы то ни стало. Это же *blanquette*, ради всего святого! Посмотрим, удастся ли вам подать его без пригоршни измельченной петрушки – это так же сложно, как есть обсыпанный сахаром донат, не облизывая губы. Интересно, что бы Бурден сказал о версии Филиппа Делакурселя? Тот приправляет готовящуюся телятину звездочкой аниса, а масло, использующееся для ру, посыпает небольшим количеством молотого кардамона. Блюдо выглядит бледным, как овсяная каша, но аромат у него гораздо более экзотический, чем у классического *blanquette*. Бурден тушит до мягкости на слабом огне нарезанную кубиками телячью шею или лопатку с небольшим количеством воды, приправив ее мирпуа и смесью пряных трав *букет гарни*. К светлому ру он добавляет жидкость, в которой варилась телятина, затем саму телятину, немного отваренного жемчужного лука, белые грибы, белый перец и соль. В конце приготовления он заправляет рагу яичным желтком и небольшим количеством лимонного сока, как в соусе аллеманд (см. ниже).

Желток и сливочное масло или сливки (Аллеманд)

Соус *аллеманд*, или *немецкий*, первоначально принадлежал к числу основных соусов Карема, но постепенно стал считаться разновидностью велуте. По сути это и есть велуте с добавлением яичного желтка и сливочного масла или сливок. Многие настаивают, что использоваться должен именно бульон из телятины, но Эскофье одобрял любой прозрачный бульон, а Филипп Лежандр для своего знаменитого аллеманда выбрал улиточный бульон. По забавной случайности название слегка отдает расизмом: соус аллеманд отличается истинно тевтонской белизной, в то время как эспаньоль выходит по-южному коричневатым. Некоторые повара до сих пор используют альтернативное название соуса «паризьен» вследствие антигерманских настроений, распространившихся во время войны. Для велуте, приготовленного из 500 мл бульона, возьмите 2 желтка, смешанных с 75 г растопленного несоленого масла или 100 мл жирных сливок. Разведите яичную массу небольшим количеством теплого соуса и добавьте ее к велуте. Слегка прогрейте, подмешав в конце приготовления немного лимонного

сока. Соус аллеманд обычно подают к отварной рыбе или курице либо используют вместо бешамеля в начинке для пирогов.

Бешамель и белый соус

Соус бешамель делают из еще более светлого ру, чем велуте, и разбавляют молоком, а не бульоном. Это быстрый, простой и универсальный соус из ингредиентов, которые чаще всего есть под рукой. Если делать его без ароматных добавок, то получится белый соус, иногда являющийся лучшим выбором для пикантных вкусовых сочетаний (и всегда – для сладких блюд).

На 1 л соуса, 6–8 порций **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 л молока **B**

½ головки репчатого лука клуте, то есть с лавровым листом, приколотым к луковице с помощью 1–2 бутонов гвоздики

75 г сливочного масла или другого жира **C**

75 г пшеничной муки **C**

Соль и белый перец

Мускатный орех – по желанию **D**

1 Сначала ароматизируйте молоко, отварив в нем лук клуте. Снимите с огня и дайте молоку настояться, затем процедите. Просто доведите молоко с луком до кипения, после чего настаивайте не менее 10 минут. Именно добавление лука, лаврового листа и гвоздики отличает бешамель от белого соуса. Они способны эффектно подчеркнуть вкус блюда, но если они будут дисгармонировать с другими ароматами или заглушать их, лучше отказаться от этой добавки.

2 В сотейнике с толстым дном растопите на среднем огне сливочное масло, всыпьте муку. Готовьте на умеренном огне, постоянно помешивая и не допуская потемнения ру – он должен оставаться светло-бежевым. **E**

3 Выключите нагрев, постепенно влейте молоко, тщательно перемешивая, чтобы не допустить образования комочков. Включите умеренно сильный нагрев и при постоянном помешивании доведите соус до кипения.

4 Уменьшите нагрев и прогревайте соус на слабом огне от 8 до 40 минут, часто помешивая. Посолите, поперчите и добавьте мускатный орех. **F** В рецептах часто речь идет о 15 минутах, но длительная варка на слабом огне придаст соусу более нежный вкус и текстуру. Не отходите далеко от плиты и время от времени помешивайте соус, чтобы он не пристал к дну и стенкам сотейника и не подгорел.

5 Процедите соус в огнеупорную емкость, накройте фольгой

или слегка смазанным сливочным маслом пергаментом. Поместите емкость в кастрюлю со слабо кипящей водой, чтобы соус не остыл, если собираетесь подавать его в ближайшее время. Или остудите соус и храните его в холодильнике до пяти дней, а в морозилке – до трех месяцев. Соус хорошо переносит повторный нагрев, однако может загустеть больше, чем нужно. В этом случае можно разбавить его небольшим количеством молока. Нагревайте соус на слабом огне, не забывая помешивать.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Готового соуса получится меньше, если вы будете прогревать его на шаге **4**.

B Используйте любой сорт молока. Если хотите соус пожирнее, смешайте молоко со сливками. Мишель Ру готовит бешамель на кокосовом молоке, приправленном соевым соусом и давленым чесноком.

C Для более жидкого соуса возьмите по 50 г сливочного масла и муки.

D Использовать мускатный орех не обязательно, но желательно; лучше свеженатертый.

E Измельченный шалот, пассерованный со сливочным маслом перед добавлением муки, придает многим пикантным соусам более насыщенный аромат.

F Соус можно сделать пожирнее, добавив немного жирных сливок или крем-фреша. На указанное в рецепте количество потребуется около 100 мл сливок. Необходимо добавить их в конце приготовления и подержать соус еще 5 минут на небольшом огне.

Бешамель и белый соус → Вкусы и вариации

Анчоусы

Одно время я частенько наведывалась в пивной ресторанчик в Челси, потому что увлеклась местным барменом. Ничего удивительного: каждому из нас случалось западать на работников подобной сферы, бывших особенно любезными по отношению к противоположному полу. Мой бармен был привлекателен своими недостатками: он имел слегка грубоватый нос и недостаточно выраженный подбородок, что, как часто бывает, только подчеркивало его красоту, привнося в нее небольшой изъян. В ресторанчике были официанты, так что мне не удавалось с ним заговорить, однако я всегда старалась сесть в поле его зрения, заказывая чашечку черного кофе или свежевыжатый

апельсиновый сок, чтобы выглядеть как можно более по-парижски пресыщенной и как можно менее заинтересованной в таких буржуазных и банальных вещах, как еда. Бросая на него загадочные взгляды поверх томика «Второго пола», я подавляла невыносимую резь в желудке каждый раз, когда мимо проносился официант с горячими бутербродами *крок-месье* или сэндвичем со стейком и *картофелем фри*. Как-то утром, когда я пришла на свой обычный наблюдательный пункт, моего бармена не было. Потягивая свой *фильтр-кофе*, я осознала, что ввиду его отсутствия могу наконец что-то съесть. В этом заведении подавали правильные *крок-месье* – тонкие, с не слишком большим количеством ветчины или грюйера, в меру политые зарумянившимся от гриля бешамелем и украшенные небольшим пучком салата фризе. Я как раз дожевывала последний, большеватый для меня кусочек *крока* с остатками фризе, когда вошел мой бармен. Он осмотрелся и задержал на мне взгляд. «Простите, – сказал он. Лишенная возможности открыть забитый едой рот, я решила, что наиболее шикарно и по-парижски будет поднять в ответ бровь. – У вас салат на подбородке». После этого эпизода я научилась готовить *крок-месье* дома. Вкуснее всего они получаются с анчоусным бешамелем, и кого волнует рыбный запах изо рта, если вы в одиночестве разваливаетесь в пижаме на софе? Джейн Григсон рекомендует смешать 6 измельченных филе анчоусов с 3 ст. л. сливочного масла и добавить в бешамель, приготовленный с пинтой (примерно 575 мл) молока.

Баклажаны и сыр

Существует турецкое блюдо под названием *hünkar begendi* («наслаждение султана»), представляющее собой мясо ягненка, тушенное с помидорами, которое подают, выложив на сливочный, с дымным привкусом баклажановый бешамель с *касери* – овечьим или козьим сыром – и свеженатертым мускатным орехом. Авторская версия этого рецепта принесла Джереми Раунду победу на кулинарном конкурсе Guardian / Mouton Cadet 1982 года; он решил вместо козьего сыра добавить чеддер. Обжарьте 1,4 кг баклажанов на сковороде или в разогретой до 200 °C духовке до мягкости, затем выскоблите мякоть и залейте ее слегка подсоленной водой на 30 минут. Прежде чем отправлять результат в помойное ведро и отправляться за едой на вынос, вспомните, что Раунд предупреждал: мякоть будет похожа на «кучу лохмотьев». Отожмите лишнюю жидкость, затем разомните мякоть или измельчите ее в кухонном комбайне. Приготовьте ру, используя по 60 г сливочного масла и муки, затем добавьте

450 мл теплого молока. Прогрейте 3 минуты, после чего добавьте пюре из баклажанов и 60 г тертого чеддера. Размешайте плавящийся чеддер и приправьте. Подавайте с ягнятиной, тушенной с репчатым луком, помидорами, чесноком и пряными травами.

Бекон и кукурузная мука

Любимая отговорка моего мужа, когда я возмущаюсь по поводу не помытой после субботнего завтрака сковороды: *Я оставил ее, чтобы приготовить белую подливу*. Этот тип подливы характерен для американского Юга – белый соус со шкварками из бекона, колбасок или свинины, который подают к жареной курице, ломтикам ветчины или стейку. Остатки соуса подбирают с тарелки несладкой булочкой-сконом (см. **тут**). Некоторые повара используют для ру пшеничную муку, но кукурузная тоже очень популярна – в этом случае подливу называют «лесопильной» (*sawmill gravy*) из-за более грубой текстуры. Оставьте на сковороде 2 ст. л. жира после жаренья бекона или колбасок, добавьте 3 ст. л. муки и приготовьте ру, затем влейте 400 мл подогретого молока и приправьте. Варите на слабом огне до консистенции густого соуса, стараясь отскоблить со дна сковороды как можно больше мясных остатков. Некоторые из них отделятся от дна, когда вы добавите муку; более твердые кусочки размягчатся в теплом молоке, надо только слегка помочь им ложкой.

Бренди

Бренди-баттер – густой, приторно-сладкий и очень ароматный соус, который традиционно подают к рождественскому пудингу и пирожкам с начинкой, – по сути представляет собой сладкий крем с добавлением алкоголя. «Пьяный» соус от Делии Смит – совсем другое дело, он получается приятно мягким и ненавязчивым и роскошно оттеняет традиционный рождественский плам-пудинг (подобно бешамелю, который нежным слоем укрывает лазанью или мусаку). Чтобы у вас получилось нечто подобное, приготовьте белый соус, следуя базовому рецепту и исключив из него *клуте*, соль и перец. Через 15 минут после начала варки на слабом огне на шаге **4** добавьте 125 г сахара и прогревайте, помешивая, в течение нескольких минут. Уменьшите нагрев до минимального и добавьте 175 мл бренди и 300 мл жирных сливок. Слегка прогрейте и попробуйте, достаточно ли бренди. Снимите с огня и держите до подачи, накрыв емкость с соусом фольгой или смазанным сливочным маслом пергаментом. Указанный объем бренди в два раза превышает дозу, рекомендованную Смит, но у меня бывали гости, которым нравился и более крепкий соус.

Вы можете заменить бренди таким же количеством рома, кальвадоса, виски или золотистого крепленого вина средней сладости.

Сыр (Морне)

Соус на основе ру, который никогда не утратит своей популярности. Возможно, существуют и более «продвинутые» способы приготовить подобный соус, но кому нужна еще одна ультрамодная цветная капуста в сырном соусе? Или супероригинальные яйца морне? Люди, постоянно стремящиеся к новинкам, скорее приготовят традиционный сырный соус и используют его в необычных для британцев сочетаниях. Французская классика *endives au jambon (эндивий с ветчиной)* делается из цельных головок цикория, которые отваривают на слабом огне в течение 10 минут и заворачивают в смазанные горчицей ломтики ветчины. Затем их выкладывают в огнеупорную емкость, наполненную соусом морне, посыпают тертым сыром и запекают в разогретой до 180 °C духовке в течение приблизительно 20 минут. Или попробуйте баклажановые чипсы по рецепту Анны Дель Конте – они обжариваются с чесноком и петрушкой и смешиваются с пастой зити[18], заправленной соусом морне с ароматом лавра. Для классического морне добавьте 75–150 г тертого сыра в 500 мл свежеприготовленного бешамеля, выключите огонь и дайте сыру расплавиться – стоит перегреть

соус, и он может расслоиться. Традиционно в морне добавляют грюйер и пармезан в соотношении 50:50; даже самые острые разновидности чеддера не способны сделать вкус столь ярким. Сыры бывают разной степени солености, поэтому после их добавления попробуйте соус на вкус. При желании добавьте 1–2 ч. л. горчицы и/или пару столовых ложек сливочного масла и 1–2 яичных желтка (откажитесь от желтков, если собираетесь готовить суп *гратине* на основе морне). Другие популярные добавки – кайенский перец, шалот, мускатный орех, вустерский соус, табаско или вишневая водка. Можете также попробовать зиру или тмин.

Репчатый лук (Субиз)

Когда-то репчатый лук отваривали с медом и использовали процеженный отвар как средство от кашля. Я бы уж скорее смазала свой хот-дог бенадрилом[19] вместо кетчупа. Гораздо более аппетитное применение лукового отвара – соус субиз, густая разновидность бешамеля. Этот соус стал одной из жертв непопулярности ру; сегодня он периодически сопровождает своего классического партнера – ягнятину, а ведь когда-то его подавали также к мясу кролика, утки, курятине и даже рыбе. Вегетарианцам стоит обратить внимание на вкус субиза, который балансирует между сладким и острым, благодаря чему соус в равной степени подходит как для блюд с грибами, так и для вареных яиц или жареных овощей, а также хорошо сочетается с омлетом. На слабом огне отварите до мягкости в 500 мл подсоленной воды 2 измельченные крупные луковицы. Откиньте на дуршлаг, сохранив по отдельности и лук, и жидкость. Смешайте луковый отвар с 500 мл молока и используйте для

приготовления бешамеля по нашему базовому рецепту. В готовый соус добавьте лук (при желании можно измельчить его в пюре), а также немного свеженатертого мускатного ореха. Попробуйте субиз на вкус, затем прогрейте на слабом огне. Соус получится более изысканным, если добавить к нему также кальвадос и крем-фреш.

Петрушка

Представьте себе пару ломтиков розовой ветчины, залитых белым с зелеными вкраплениями соусом и дополненных гарниром из нескольких кружочков моркови и желтого вареного картофеля. К счастью, это блюдо до сих пор остается в меню St John. Фергус Хендерсон советует разбавлять ру молоком, когда он начинает пахнуть горячим бисквитом, – так ваш соус не подгорит. Как правило, он готовит густой соус – по 100 г муки и сливочного масла на 600 мл молока – затем разводит его по вкусу бульоном, оставшимся после отваривания ветчины. Кроме того, Хендерсон добавляет большой пучок рубленой петрушки. Если вы собираетесь подавать этот соус к белой рыбе, стоит дополнить его половиной горсти измельченного шнитт-лука или укропа.

Херес и сливки

Мы были в Нью-Йорке. «Пойдем в 21 Club», – предложила я. «Да ну, – отозвался друг, – там полно туристов». Вообще-то я и сама была туристом. Друг хотел показать мне какое-то новое место в Бруклине. Боливийские дим самы, подаваемые моноциклистами в клетчатых рубашках и с вощеными усами. «Такое есть и в Лондоне», – не сдавалась я. Для меня 21 Club был чем-то экзотическим: классическая старая Америка как она есть. Кованые железные ворота с изображением жокеев в натуральную величину. Внутри заведение напоминало магазин игрушек, который ураганом занесло в ближайший ночной клуб. Атмосферой он напоминал фильм «Всё о Еве». Друг смягчился и присоединился ко мне за ланчем. Я заказала знаменитый куриный хэш. Дома мне удалось найти рецепт в книге Молли О'Нейл *New York Cookbook*, принадлежавшей моему свекру. Белый соус здесь отличается способом приготовления: его необходимо долго нагревать в духовке, а не на плите. Возьмите по 2 ст. л. сливочного масла и муки на 500 мл молока и варите на слабом огне в течение пары минут. Добавьте ¼ ч. л. белого перца, немного табаско и вустерского соуса. Накройте смесь и поставьте

в разогретую до 150 °C духовку на 1½ часа. По истечении этого времени соус процедите, затем влейте в кастрюлю с 250 г отваренных и нарезанных кубиками куриных грудок, 4 ст. л. хереса и 120 мл нежирных сливок. Прогревайте на небольшом огне в течение 5 минут. Взбейте 2 яичных желтка с небольшим количеством теплого соуса, затем соедините с оставшимся соусом и прогрейте на слабом огне до загустения. Подавайте с диким рисом и шпинатом либо с вафлями или тостом. При желании можете посыпать тертым грюйером и слегка подогреть под грилем до золотистого цвета и появления пузырьков.

Ваниль

Заварной крем-концентрат – это смесь кукурузной муки, ванильного ароматизатора и желтого красителя. Готовый крем получается чуть менее нежным, чем крем на яичных желтках. Противникам яиц белый соус с ароматом ванили может показаться значительно вкуснее крема на основе концентрата не только потому, что пшеничная мука обеспечивает более нежную текстуру, чем кукурузная, но и потому, что в этом случае ру можно прогревать дольше, чем обычно требуется для белого соуса, и в результате он приобретает легкий бисквитный привкус. Ароматизируйте 500 мл молока 1 стручком ванили, разрезанным вдоль пополам, затем добавьте 4 ст. л. сахара (или больше, по вкусу), когда будете уваривать соус на слабом огне на шаге **4**.

Суфле: Сырное суфле

В основе несладкого суфле лежит густой ароматный белый соус, в который добавляют сначала желтки, а потом белки. В духовке суфле поднимается до верха формы, а то и выходит за ее пределы. Итак, в теории всё просто. Дело за практикой.

На форму диаметром 20 см или 6 формочек по 150 мл **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для подготовки формочек: 15 г растопленного сливочного масла, 4 ст. л. мелко натертого пармезана или мелких панировочных сухарей **B**

500 мл молока

50 г сливочного масла

50 г пшеничной муки

4 яичных желтка **C**

150 г тертого сыра, плюс еще немного для посыпки суфле **D**

Соль и белый перец

5 яичных белков комнатной температуры **C E**

Щепотка винного камня или ½ ч. л. лимонного сока

1 Формы тщательно смажьте растопленным сливочным маслом. Посыпьте всю внутреннюю поверхность пармезаном или панировочными сухарями. Отряхните излишки. Нет необходимости дополнительно оборачивать форму фольгой или пергаментом, чтобы нарастить бортики, если вы не собираетесь добавлять значительно больше яичных белков, чем указано в рецепте.

2 Нагрейте молоко в сотейнике.

При желании вы можете ароматизировать молоко, как мы это делали, когда готовили бешамель (**тут**).

3 В отдельном сотейнике с толстым дном растопите на среднем огне сливочное масло, всыпьте муку. Прогревайте на умеренном огне при постоянном помешивании в течение двух минут, пока ру не приобретет светло-бежевый оттенок. Выключите нагрев, постепенно влейте теплое молоко, тщательно размешивая массу, чтобы не допустить образования комочков. Немного увеличьте нагрев и доведите массу до кипения при постоянном помешивании.

4 Уменьшите нагрев и варите на слабом огне в течение 5 минут. Снимите сотейник с огня и дайте смеси немного остыть, затем добавьте желтки. После добавления желтков смесь можно остудить, накрыть крышкой и держать в холодильнике в течение

двух дней. Перед приготовлением суфле нагрейте смесь при помешивании на слабом огне, так чтобы в ней мог расплавиться сыр.

5 Всыпьте тертый сыр, дайте ему слегка расплавиться и размешайте. Посолите и поперчите, учитывая, что из-за воздушной текстуры суфле вкус приправ будет насыщеннее. Переложите смесь в большую миску.

6 В чистой сухой стеклянной или металлической миске взбейте белки в пену, затем добавьте винный камень и продолжайте взбивать до мягких пиков. Консистенция белков должна быть такой, чтобы кончики образовавшихся при вынимании венчика небольших пиков немного загнулись, но всё же полностью не деформировались.

7 Подмешайте ⅓ подготовленных белков к основе для суфле, затем аккуратно добавьте оставшиеся белки, так чтобы масса оставалась как можно более воздушной. Добавление сначала небольшого количества белка делает массу более рыхлой и облегчает подмешивание оставшихся белков.

8 Выложите полученную массу в смазанные маслом и посыпанные панировкой формы, разровняйте поверхность и обведите края ножом, чтобы суфле не пристало к стенкам форм. Сверху посыпьте остатками тертого сыра.

9 Поместите формы на противень, предварительно установленный в нижней части разогретой до 180 °C духовки. Для большого суфле время выпекания составляет 20–35 минут, в зависимости от того, хотите ли вы, чтобы оно получилось влажным и упругим, или чтобы по консистенции оно напоминало кекс. Подавайте сразу. Ничто так не снижает настроение, как осевшее суфле.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Используйте форму для швейцарского рулета 3525 см, чтобы приготовить суфле в виде рулета. Выпекайте 15–25 минут до плотной, но упругой консистенции.

B Чтобы приготовить сладкое суфле, возьмите мелкий сахар или раскрошенное печенье. Сладкое суфле – например, шоколадное или кофейное – можно сделать на основе белого соуса, хотя обычно его готовят с заварным кремом (**тут**) или ганашем (**тут**).

C Охлажденные яйца можно довести до комнатной температуры, подержав их (целыми, разумеется) несколько минут в теплой водопроводной воде.

D Классическое сырное суфле готовят с грюйером, но его достойной заменой могут стать конте или зрелая гауда, а также

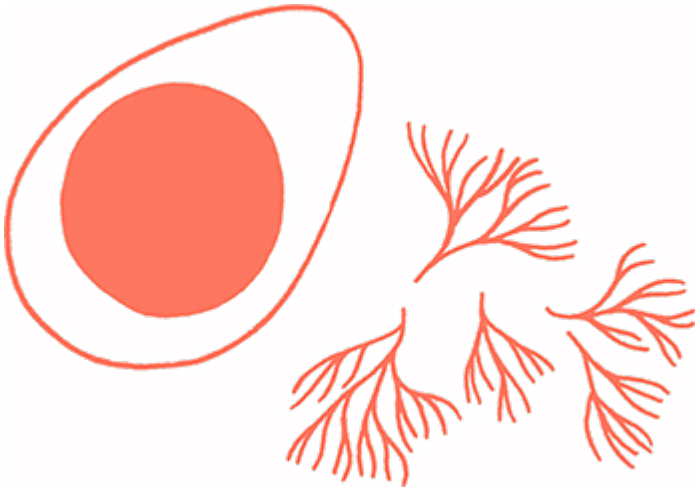
смесь любого из них с пармезаном. А вот чеддер, даже его разновидности с самым насыщенным вкусом, вряд ли подойдет.

Е От дополнительного яичного белка ваше суфле станет еще пышнее. Во многих рецептах рекомендуется, чтобы белков было на один больше, чем желтков.

Суфле → Вкусы и вариации

Цветная капуста, сыр и тмин

Журналист и ресторанный критик Крейг Клейборн пишет, что все суфле, выступающие в качестве основного блюда, готовятся примерно одинаково – стоит лишь усвоить основной принцип, и можно адаптировать рецепт по своему усмотрению. Рецепты суфле встречаются в современных кулинарных книгах настолько же редко, насколько часто там присутствуют рекомендации в стиле «как правильно размазать авокадо по тосту» и классические варианты этого «блюда». Так что перед вами открывается простор для экспериментов. Лично для меня неожиданно успешным оказалось ближневосточное сочетание цветной капусты и тмина в виде суфле. Соцветия ½ кочана цветной капусты отварите на пару до мягкости, затем измельчите в грубоватое пюре. Следуйте базовому рецепту основы для суфле, используя ½ указанного количества сливочного масла, муки и молока и добавив 2 ч. л. молотого тмина в начале шага **5**. В конце этого шага подмешайте только 2 яичных желтка. После того как вы расплавите 150 г сыра на шаге **6**, добавьте приблизительно 250 мл пюре из цветной капусты и приступайте к шагу **7**, используя только 3 яичных белка. Из-за замены части белого соуса капустным пюре блюдо будет готовиться дольше: 30–45 минут – одно большое суфле или 20–22 минуты – несколько порционных.



Яйцо и укроп

Яичное суфле – съедобная тавтология? Изучая разные варианты ру, я наткнулась на рецепт яичных крокетов в книге *The Constance Spry Cookery Book*. По сравнению с другими, солеными и ароматными, ингредиентами обычных крокетов вареные яйца выглядели довольно скромно. Но сама идея меня зацепила, и мне стало интересно, каким получится суфле с вкраплениями вареного яйца. Однажды ранним утром я приготовила первую партию и села, заткнув салфетку за воротник пижамы, перед формочкой с суфле, держа наготове отряд особого назначения в виде намазанных маслом тостов. Мне понравились маленькие кусочки вареного яйца, попадавшиеся в пышной воздушной массе с добавлением укропа. Я выключила утренние новости и принялась наблюдать за возней пичужек в саду, поигрывая пальцами ног в мягких домашних тапочках. «Вот она, осознанность», – подумала я, потянувшись за добавкой. Следующая партия подоспела в духовке, когда из спальни выглянул мой муж с лицом, помятым, как первый черновик этой страницы. Я молча протянула ему суфле и ждала похвалы. «Кажется, яйца свернулись», – проворчал он.

Не забудьте, что основу для суфле и формочки можно подготовить заранее: тогда вам придется потратить всего несколько минут на то, чтобы взбить белки и подмешать их к основе, пока нагревается духовка. Следуйте базовому рецепту, добавив 3–4 мелко рубленных вареных яйца, 1 ст. л. измельченной зелени укропа и ½ ч. л. белого перца вместо сыра на шаге **6**.

Имбирь

Имбирное суфле было любимым блюдом Джеймса Бирда. В письме к Елене Эванс Браун он хвалил ее вариант «с кусочками маринованного имбиря». Я попробовала приготовить нечто подобное, борясь с искушением добавить молотый имбирь, специи для имбирных пряников или кардамон. Сладкий белый соус сохранил свою элегантную простоту. Для приготовления суфле Елены Браун понадобится больше яиц, чем указано в нашем базовом рецепте, но в остальном технология такая же. Приготовьте ру из 45 г сливочного масла и 30 г муки и прогревайте его приблизительно минуту. Влейте 180 мл теплого молока, перемешивая массу, пока она не станет густой и гладкой. Слегка взбейте 5 желтков с небольшим количеством подогретого белого соуса, затем соедините полученную смесь с оставшимся соусом. Добавьте 100 г сахара и 8 ст. л. мелко нарезанного маринованного имбиря. Взбейте 6 яичных белков до мягких пиков. Подмешайте в соус ⅓ яичной массы, затем добавьте оставшуюся. Выложите смесь в форму для суфле емкостью 1,25 л, смазанную сливочным маслом и посыпанную мелким сахаром. Выпекайте при 190 °C в течение 25–30 минут, пока смесь не поднимется и слегка не подрумянится. Подавайте с подслащенными взбитыми сливками.

Шоколад

Существует много разных базовых рецептов сладкого суфле. Если вам нравится шоколадное, подмешайте взбитые яичные

белки в ганаш, шоколадный заварной крем, смесь растопленного шоколада с желтками (в этом случае у вас, скорее, выйдет шоколадный мусс) или даже пюреобразный шоколадный рисовый пудинг. Юбер Келлер готовит шоколадное суфле на основе белого соуса, приправляя его ванилью и ромом. Возможно, вы захотите попробовать все пять вариантов, чтобы выбрать лучший. Не хочу, чтобы мое мнение показалось предвзятым, но всё же замечу, что содержащаяся в ру мука придает суфле очень легкую, кексообразную консистенцию, очень даже приятную. Следуйте базовому рецепту, добавив 100 г тертого темного шоколада, 50 г сахара, 1 ст. л. рома и 1 ч. л. ванильного экстракта вместо сыра на шаге **6**, помешивая через каждые несколько минут, чтобы сахар полностью растворился, а шоколад распределился равномерно.

Гран марнье

Хью Фернли-Уиттингстол вспоминает свидание в Lapérouse, легендарном парижском ресторане, когда он заметил в винной карте недорогую бутылку Château Petrus. Только когда перед ним появился бесплатный бокал шампанского, он начал подозревать, что неспроста персонал ресторана так обрадовался его заказу. Бутылка стоила £650, а не £65; он неправильно рассчитал курс. К счастью, еда оказалась прекрасной, а *суфле Лаперуз* – превосходным, «…хрустящим снаружи, с легким муссом под корочкой и жидкой сладкой серединкой». Смажьте порционные формочки сливочным маслом и посыпьте мелким сахаром. Следуйте базовому рецепту, на шаге **6** вместо сыра добавив 2 ст. л. цитрусового джема, 2 ст. л. гран марнье и ¼ ч. л. ванильного экстракта.

Шпинат и рикотта

Когда родители в середине 1980-х приехали в Лондон навестить нас с сестрой, мы, считая себя успешными городскими девчонками, пригласили их в Langan's Brasserie в районе Мэйфер, где частенько бывали знаменитости, – упоминания об этом заведении мама могла встретить в газетах. «Только не ожидайте увидеть кого-нибудь известного, – пробурчала я с юношеским апломбом, – в Лондоне всё совсем не так». Нам достался столик между Родом Стюартом и половиной английской футбольной команды. Родители посмеивались, поглядывая из-за своих меню. Я же тем временем старательно игнорировала Гари Линекера, засовывавшего в рот стебель спаржи, – не только с целью подчеркнуть невозмутимость жительницы мегаполиса, но и потому, что действительно была увлечена своей закуской, классическим блюдом Langan: суфле из шпината и рикотты с соусом из анчоусов. Сборника рецептов Langan не было и нет до сих пор, что особенно удивительно в мире, в котором сегодня ты можешь продавать рыбные палочки в автолавке – старом побитом фургончике Citröen H van, а назавтра заключить контракт на TV-шоу. Предлагаю вам собственную интерпретацию этого блюда на основе нашего базового рецепта, исключив из него 150 г тертого сыра. Припускайте 500 г промытого шпината в большой сковороде-вок в течение 2–3 минут, не добавляя ничего, – достаточно будет оставшихся на листьях капель воды. Готовый шпинат отожмите, мелко нарежьте и отставьте в сторону. Подготовьте 6 порционных формочек, как указано в шаге **1**.

Приготовьте белый соус, следуя шагам **2–4** и используя 400 мл молока и по 40 г сливочного масла и муки. Варите соус на слабом огне в течение 5 минут, затем снимите с огня, слегка остудите и подмешайте 3 яичных желтка. Перелейте смесь в большую миску, добавьте шпинат, 100 г рикотты и 4 ст. л. мелко натертого пармезана, тщательно перемешайте. Посолите, поперчите, приправьте приблизительно ¼ свеженатертого мускатного ореха. Взбейте 4 яичных белка до мягких пиков, металлической ложкой подмешайте к шпинатной массе сначала ¼ белков, затем – оставшиеся. Разложите смесь по подготовленным формам, при желании дополнительно посыпав тертым пармезаном. Выпекайте суфле на предварительно разогретом противне при 180 °C в течение 20–25 минут, пока оно не увеличится в объеме и не станет светло-коричневым. Тем временем приготовьте соус: в небольшой кастрюле нагрейте 200 мл крем-фреша (или поместите его в подходящую емкость и разогрейте в микроволновке), добавив 1½ ч. л. пасты из анчоуса, немного вустерского соуса и пару капель табаско. Каждую порцию готового суфле слегка надрежьте, полейте небольшим количеством соуса, оставшийся соус подавайте отдельно.

Рисовый пудинг

Основой для сладкого суфле могут послужить не только ру, ганаш или заварной крем, но также рисовый пудинг. Именно такой вариант предлагает Филипп Говард и в своем ресторане The Square, и в одном из томов своей двухтомной кулинарной книги, посвященном сладостям. Там он приводит рецепт порционных суфле *Персик мельба* (он смешивает рисовый пудинг с персиковым пюре, затем добавляет взбитые яичные белки). Формочки предварительно посыпают крошками миндального печенья, а готовое суфле подают с подкисленным малиновым соусом и шариками ванильного и миндального мороженого. Говард уверяет, что сладкое суфле не может подаваться без мороженого: «Сочетание горячего плотного суфле и холодного тающего мороженого – одно из величайших удовольствий для сладкоежки». Для домашней версии с ароматом ванили приготовьте рисовый пудинг из 100 г короткозерного риса, 500 мл цельного молока (или смеси молока и сливок), 50 г сахара, 1 разрезанного стручка ванили и щепотки соли. Доведите до пюреобразной консистенции, отложите 250 г, чтобы использовать в качестве основы для суфле. К отложенному пудингу добавьте 5 яичных белков, взбитых до мягких пиков с 75 г сахара. Выпекайте при 180 °C не более 8–9 минут, разложив

смесь в 4 порционные формочки и установив их на предварительно разогретый противень. Аккуратно поверните противень по истечении половины времени приготовления. Если вы предпочитаете суфле с вкраплениями цельных рисовых зерен, посмотрите рецепт венгерской рисовой запеканки с изюмом *rizskoch*.

Крокеты: Куриные крокеты

Крокеты на основе ру – еще один пример универсальности белого соуса: его с легкостью можно использовать для приготовления блюд во фритюре. Если для жидкого белого соуса требуется около 25 г муки на 500 мл молока, а для основы для суфле – приблизительно 50 г, то этот вариант предполагает 75–80 г муки, а получающаяся в результате масса напоминает жидкое блинное тесто.

На 15 цилиндрических крокетов длиной приблизительно 6 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока **A**

75 г сливочного масла

75–80 г пшеничной муки **B**

50–100 г нарезанной мелкими кубиками вареной мякоти курицы **C**

Соль и белый перец

1 яйцо, взбитое

150 г панировочных сухарей

Растительное масло для жаренья во фритюре

1 В сотейнике нагрейте молоко.

При желании можете ароматизировать молоко, как при приготовлении бешамеля (**тут**).

2 В отдельном сотейнике с толстым дном растопите на среднем огне сливочное масло, всыпьте муку и тщательно перемешайте. Готовьте, постоянно помешивая, в течение двух минут, следя, чтобы ру не потемнел – он должен сохранять светло-песочный оттенок. **D**

3 Выключите огонь, постепенно влейте теплое молоко при тщательном помешивании, так чтобы не допустить образования комочков. Включите умеренно высокий нагрев и доведите до кипения, постоянно помешивая.

4 Варите на слабом огне в течение 5 минут. Снимите сотейник с огня, дайте смеси немного остыть и добавьте мякоть курицы, затем попробуйте и при необходимости приправьте. **E**

5 Выложите смесь для крокетов на противень, разровняйте, так чтобы получился пласт толщиной приблизительно 2 см. Дайте смеси остыть и уберите ее в холодильник не менее чем на 2 часа.

6 Подготовьте 3 неглубокие емкости: одну – с мукой, вторую – со слегка взбитым яйцом и третью – с панировочными

сухарями. Перед приготовлением достаньте смесь из холодильника и сформуйте из нее крокеты в виде цилиндров или шаров.

7 Каждый крокет обваляйте в муке, затем обмакните в яичную массу и в панировочные сухари, стараясь, чтобы он полностью был покрыт панировкой.

8 Обжаривайте крокеты в разогретом до 180 ˚C растительном масле, по несколько штук одновременно, в течение нескольких минут с каждой стороны, или пока шарики не станут хрустящими и золотистыми. Готовые крокеты держите до подачи в разогретой до 120 ˚C духовке. **F** Если у вас недостаточно опыта приготовления во фритюре, см. **тут**.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Как и в большинстве соусов, подобных бешамелю, можно использовать смесь молока и бульона.

B Традиционно используется немного больше муки, чем жира.

C Панировать и обжаривать крокеты проще, если делать панировку помельче: так готовые крокеты получатся более гладкими и снизится вероятность того, что они растекутся.

D Приготовьте ру с репчатым луком или другими измельченными овощами (роскошный аромат придаст, например, мелко нарезанный красный перец), которые вы планируете добавить в смесь для крокетов. Нарежьте овощи достаточно мелко и пассеруйте их до мягкости на сливочном масле, прежде чем подсыпать муку.

E Констанс Спрай рекомендует сначала приготовить жидкий белый соус, а затем уварить его – продолжительное выпаривание на слабом огне обеспечит более концентрированный вкус. (Подобный рецепт с ветчиной серрано см. **тут**.)

F Вместо обжаривания во фритюре крокеты можно запечь, однако в этом случае они, скорее всего, протекут.

Крокеты → Вкусы и вариации

Спаржа

При приготовлении смеси для крокетов мне нравится ароматизировать молоко, настаивая его на жестких кончиках спаржи. Затем я процеживаю молоко и отвариваю в нем средние части стеблей, которые впоследствии откидываю на сито и измельчаю в пюре. Из полученного ароматного молока я готовлю густую основу для крокетов, добавляя в нее вместо цыпленка

пюре из спаржи. Из смеси я формую неровные шарики размером с молодую картошку, которые затем панирую и обжариваю во фритюре. Подавать следует с нежными кончиками спаржи, отваренными до состояния аль денте – соус не понадобится, если внутри крокеты получатся достаточно кремовыми, какими и должны быть. На количество ингредиентов, указанное в базовом рецепте, потребуется ориентировочно 18 стеблей спаржи.

Говядина

Во время рабочей поездки в Токио коллега посоветовал мне попробовать говяжье караоке. Что бы это могло быть? Полоска тофу, имитирующая ребрышки? Смесь протеиновых каверов Шенайи Твейн? «*Короккэ*», – повторил коллега. Местный вариант крокетов, похожий на мини-версии пастушьих пирогов, если бы только в Японии существовали британские сети фастфуда. Весьма вкусно, и к тому же истинное спасение для сонного работяги, спешащего на скоростной экспресс после множества стопок сётю. Тем не менее японским крокетам из картофельного пюре недостает сливочно-кремовой нежности белого соуса. В Нидерландах известно блюдо биттербаллен – круглые *kroketten*, которые обычно подают к вечерним напиткам. Говяжьи биттербаллен, как правило, готовят на основе говяжьего бульона, а не молока; они особенно вкусны с соусом эспаньоль (**тут**). Следуйте базовому рецепту крокетов, используя 50 г сливочного масла на 75 г муки, а также 500 мл наваристого говяжьего бульона. Если у вас нет домашнего говяжьего бульона со свойственной ему натуральной студенистой консистенцией, добавьте в массу для крокетов 2 замоченных и отжатых листа желатина (это следует сделать, когда масса слегка остынет, на шаге **4**), после чего подмешайте измельченную отваренную говядину (вместо цыпленка).

Грибы и сидр

Астурия – это плодородный горный регион на северо-западе Испании, край соленых от морской воды туманов и болотистых долин, известный обилием грибов и масштабным производством сидра. Местная легенда гласит, что здесь обитают озорные *duendes de seta*, или грибные эльфы, которые прокрадываются ночами в сидрерии и напиваются всласть. Вот почему *paraguas de pequeñito* («зонтики мелкого народца») – сорт грибов, под которыми, по местным поверьям, и отсиживаются веселые

эльфы, – имеют такую большую наклонную шляпку: под ними страдающие от похмелья коротышки скрываются от солнечных лучей. В это едва ли можно верить, но очень хочется, особенно после того как попробуешь парочку таких крокетов: сочетание пряного сидра и грибов поистине бесподобно. Обжарьте на слабом огне до мягкости 100 г промытых, очищенных и мелко нарезанных грибов с небольшим количеством сливочного масла, затем следуйте базовому рецепту, заменив куриную мякоть грибами, а 100 мл молока – не слишком сухим сидром.

Оливки

Классические ингредиенты крокетов – соленые, так почему бы не включить в их число оливки? На мой взгляд, лучшим выбором будут черные оливки или смесь черных с зелеными. Неплохо будет приготовить ру, следуя нашему базовому рецепту, но заменив сливочное масло 80 мл оливкового. Измельчите 100 г оливок без косточек. Ароматизируйте молоко, для этого добавьте в него 1 слегка раздавленный зубчик чеснока, нагрейте на слабом огне и дайте настояться несколько минут, затем попробуйте на вкус. Если вкус достаточно насыщенный, извлеките чеснок. Молочный коктейль с чесноком – специфическое удовольствие, но напоминайте себе, что делаете это ради крокетов.

Апельсин и корица

Сладкие крокеты: почему бы и нет? Я приготовила свои, ароматизировав молоко апельсиновой цедрой и корицей. На 500 мл молока натрите цедру двух апельсинов сорта «навел», подготовьте палочку корицы длиной 10 см и ¼ ч. л. молотой корицы. Можете использовать только молотую корицу (включая дополнительные ¼ ч. л.), если не располагаете свободным временем, но палочка придаст блюду более нежный вкус. Процедите смесь в конце шага **1**. Можно также добавить сахар в белый соус, хотя, на мой взгляд, лучше подавать крокеты горячими, посыпав их сахаром. Продолжайте с шага **5**, нарезав смесь треугольничками и добавив к панировочным сухарям немного измельченных семян фенхеля. Ешьте их прямиком из фритюрницы, если присутствуете на Севильской апрельской ярмарке[20].

Шафран, горох и красный перец

«Живопись не есть изображение опыта, она есть опыт», – утверждал Марк Ротко. Он редко настолько однозначно интерпретировал свои работы, однако в случае картины «Зеленый и мандариновый на красном» (1956) под красным цветом подразумевается «нормальная, счастливая сторона жизни», а зеленый прямоугольник символизирует «темные тучи и мрачные мысли, постоянно нависающие над нашей головой». Этот вариант крокета зовется «Зеленый и красный на шафрановом» и символизирует все прелести паэльи без необходимости отмывать огромную чугунную сковороду с приставшими ко дну рисинами. Разогревая 500 мл молока, добавьте в него для аромата 2 щепотки порошка шафрана. В течение нескольких минут обжаривайте на 1 ст. л. оливкового масла по горсти зеленого горошка и мелко нарезанного красного перца, затем добавьте их вместо курицы в смесь на шаге **4**.

Креветки

Бельгийские *garnaalkroketten* готовят с так называемыми обыкновенными креветками, небольшими по размеру и очень вкусными. В Остенде их до сих пор иногда собирают традиционным способом восседающие на лошадях ловцы креветок. Такой *ловец* в желтом непромокаемом костюме, верхом на выносливой коренастой лошадке, стоящей в воде по самую сбрую, подхватывает сетью креветки, одновременно мечтая о голливудском контракте или хотя бы о роли в рекламе сигарет где-нибудь в Юго-Восточной Азии. (А может, и просто о лодке.) *Garnaalkroketten* обычно поедают в большом количестве, запивая отличным бельгийским пивом. Пожалуй, здесь можно заметить определенную закономерность: в странах, где особенно ценится хорошее пиво, так же вкусно готовят крокеты. В некоторых рецептах рекомендуется использовать смесь молока и пюре из ракообразных в соотношении 50:50, которая сначала благодаря креветкам приобретает приятный рыжеватый оттенок, а в процессе приготовления становится коричневой. Этот вид креветок известен в Англии под названием «коричневая креветка». Многие повара добавляют в основу для крокетов яичный желток, а иногда также тертый сыр.

Соленая треска

Как-то жарким июльским днем меня охватило совершенно не соответствующее сезону желание рыбного пирога. На пути в рыбную лавку я мысленно пробежалась по списку стоявших передо мной задач. Приготовить ру и бешамель, извлечь из рыбы кости, очистить, отварить и размять картофель. Пока я добралась до места, желание поутихло. Может, просто наскоро перекусить в ближайшем тапас-баре? Передо мной тут же оказался бокал прохладительного, вскоре вынесли тарелку *croquetas* с соленой треской, еще скворчащих, едва вынутых из фритюрницы. Я попробовала первый кусочек и тут же заказала вторую тарелку, а на всякий случай и третью, за ней последовал второй бокал, чтобы закрепить успех. *Croquetas de bacalao* или *jamón* – стандартное блюдо в тапас-барах, однако лондонское заведение Roux at the Landau подает их куда более щеголеватую версию в роскошной черной панировке, окрашенной чернилами кальмара, с пюре из фенхеля. Вам необходимо замочить соленую треску на 24 часа, несколько раз за это время сменив воду, затем разделать тушку, удалив косточки, и измельчить мякоть: если следовать нашему базовому рецепту, достаточно будет 150 г рыбы (до замачивания). Пассеруйте 1 небольшую мелко нарезанную головку репчатого лука на 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте измельченную треску и готовьте несколько минут, затем снимите с огня. Приготовьте основу для крокетов, добавив на шаге 4 рыбную массу вместо курицы.

Ветчина серрано

Шеф-повар Начо Манзано известен своими крокетами с ветчиной серрано. Его рецепт слегка смущает долгим приготовлением белого соуса – 30–45 минут вместо пяти, заявленных в нашем базовом рецепте. Кроме того, Манзано использует только по 50 г сливочного масла и муки на 500 мл молока и обжаривает на сливочном масле 30 г измельченной серрано, прежде чем добавлять муку. Приправляйте смесь для крокетов не сразу, а через некоторое время после начала приготовления, когда ветчина отдаст содержащуюся в ней соль. Охлаждайте смесь в течение 24 часов, затем следуйте базовому рецепту с шага **6**, в качестве фритюра используя подсолнечное масло.

Сладкое (Пикальное) Мясо

Возможно, вам покажется расточительным использовать самый элитный вид потрохов для крокетов, но они не обязательно должны быть дорогими – особенно если вы готовы взять сладкое мясо ягненка. Одна из причин, по которой пикальное мясо более популярно на ресторанных, чем на домашних кухнях, – его продолжительная и кропотливая подготовка. В идеале его необходимо вымочить и бланшировать, после чего удалить хрящи, жилистые и жирные кусочки, не повредив оболочку. Если сохранить целостность оболочки вам всё же не удалось и сладкое мясо превратилось в кучку требухи, годной разве что для собаки, приготовьте крокеты. Андре Симон предлагает рецепт со свежими очищенными грибами, ветчиной и «по возможности, трюфелями,

нарезанными мелкими кубиками». Все перечисленные ингредиенты вместе с нарезанным бланшированным сладким мясом соединяют с 250 мл очень густого белого соуса с добавлением 2–3 яичных желтков.

Костный бульон, суп и рагу

Костный бульон

Превращение воды в бульон, может, и не считается чудом, но весьма к тому близко, и куда легче дается непосвященным. Как и выпечка хлеба, приготовление бульона – это навык, который стоит затраченных на его освоение усилий, и к тому же требует от вас минимального участия. Хороший куриный бульон можно приготовить, наслаждаясь просмотром фильма. Многие кулинарные книги утверждают, будто в большинстве случаев сгодятся и бульонные кубики.

Не верьте! Это лишь оправдание, которое, по общему мнению, вам хочется услышать: вы очень заняты (поэтому покупайте товары, экономящие время).

Бульон в виде порошка или кубиков придаст вашим блюдам тощий, монотонный ритм, подобный тому, который приобрели записи Stock, Aitken и Waterman в обработке ритм-машиной Linn 9000. Если вы готовите блюдо, в котором бульон играет первую скрипку, как, например, французский луковый суп, трудно переоценить роль качественного бульона. Даже если вы будете баловать гостей белыми трюфелями, экзотическими сочетаниями вкусов или редкими цитрусами с труднопроизносимыми названиями, добротный бульон всегда произведет впечатление и западет в душу. В самом начале, на этапе планирования этой книги, я составила список самых вкусных блюд, которые когда-либо пробовала, – и обнаружила, что вкус многих из них напрямую зависит от качества используемого бульона.

Варщики бульонов напоминают специалистов по выживанию или самозанятых работников. Они запасают кости и обрезки с пылкостью обитателя постапокалиптической лачуги, наткнувшегося на кусок гофрированного железа, или фрилансера с полной сумкой необналиченных чеков. Убежденный любитель бульонов может вмешаться, если заметит, как вы спускаете скелет от курицы в мусорный бак; истинный фанатик будет, как голодный спаниель, следить за тем, как вы срезаете мясо с костей. Мне удается балансировать между двумя крайностями. Как-то, будучи в гостях у друзей, я невозмутимо спросила, можно ли забрать кучку куриных костей, оставшихся с ланча, в то время как другой гость выклянчивал их для домашних попугаев. Я с любезным видом спрятала приготовленный пакетик в сумку, но мой список адресатов рождественских открыток стал на два имени короче.

Уроки, которые вы вынесете при варке костного и мясного бульонов, будут вам полезны на протяжении всего раздела. Чтобы

приготовить суп или рагу, требуется не так уж много технических навыков. Для этих блюд важнее ваша интуиция в отношении используемых ингредиентов, времени и температуры приготовления, вкуса и аромата. Главная задача – выдержать идеальный баланс между жидкими и твердыми ингредиентами. В результате вы добьетесь оптимальной консистенции и аромата. Приятным бонусом является возможность регулировать и улучшать вкус и аромат в процессе приготовления. Выпечка, к примеру, практически не допускает такой роскоши: как только булочки оказались в духовке, ваши ставки сделаны.

В качестве примера для нашего базового рецепта я выбрала куриный бульон. Он хорошо всем знаком благодаря повсеместной доступности куриных костей. Однако если вы действительно проникнетесь приготовлением домашнего бульона, запаса замороженных остатков от воскресного жаркого вам будет недостаточно. При определенной удаче вы сможете добывать свежие кости и обрезки у местного мясника (при наличии такового) бесплатно или за бесценок, особенно если будете время от времени покупать у него пару-тройку кусочков мяса или связку сосисок. Куриные и свиные кости входят в неофициальную программу лояльности каждого независимого мясника. (То же самое касается головы хека или хребта палтуса у хозяина рыбной лавки.) Впрочем, если вы совершаете покупки только в ближайшем супермаркете или ограничены во времени, возможны и другие варианты.

Первый из них заключается в сочетании костей и мяса. Куриные бедрышки обеспечивают великолепный аромат и наваристость благодаря сбалансированным пропорциям кожи, костей и мяса и дают возможность сварить литр отличного бульона приблизительно за 40 минут. В сотейнике емкостью 2 литра быстро обжарьте 1 кг куриных бедер на небольшом количестве рафинированного растительного масла, помешивая время от времени. Обжарка усиливает насыщенность вкуса любых бульонов, супов и рагу, именно этот прием используют для приготовления так называемого коричневого бульона (белый бульон делается из сырого мяса и костей). Чтобы придать бульону сладковатый привкус карамелизованных овощей, приготовьте мирпуа, нарезав кубиками репчатый лук, морковь и сельдерей. Обжарьте овощи вместе с курицей. Влейте 1,5 л *кипящей* воды (это ускорит процесс и не повлияет на вкус, хотя может сделать бульон мутноватым). Уменьшите нагрев и варите бульон на очень слабом огне не менее 30 минут, затем процедите.

Преимуществом данного быстрого способа является тот факт, что курица не успеет развариться до несъедобного состояния –

добавьте к ней луковицу и немного риса, и получится неплохое куриное ризотто. Заметьте, у вас получится бульон с мягким вкусом – именно такой и нужен для ризотто. Овощной супчик из него тоже выйдет замечательный, ароматный и в то же время сытный. А вот если вы хотите приготовить куриный суп с лапшой, то, пожалуй, стоит немного уварить бульон, чтобы вкус стал более выраженным. Многое зависит от того, насколько вкусна сама курица, так что необходимо часто пробовать бульон. Не забывайте при этом каждый раз слегка подсаливать его, чтобы довести до желаемого вкуса.

Тем, кто располагает менее чем 40 минутами, я бы порекомендовала обогатить вкус разбавленного бульонного концентрата. Это займет 10–15 минут. Используйте вдвое больше воды, чем указано на упаковке концентрата: бульон, разбавленный в рекомендуемой пропорции, нередко пахнет консервами, если не кошачьей едой, что не так заметно в супе или рагу, но совершенно неприемлемо в блюде, где он играет основную роль. Главное – добавить в ваш искусственный бульон нотку настоящей еды; это всё равно что облицевать бунгало из шлакоблоков красивой обшивкой из натурального дерева. Однажды я попробовала отварить на слабом огне в покупном овощном бульоне нарезанный порей, горсть замороженного горошка, немного обрезков спаржи и щепотку семян фенхеля в течение 10 минут. Процедив бульон, я приготовила одно из лучших своих ризотто со спаржей. Аналогичным образом для французского лукового супа можно отварить в бульоне в течение 10 минут немного фарша из говядины, свежего тимьяна и сухого хереса, затем процедить. Самые предусмотрительные хозяйки могут заморозить немного мясного фарша, чтобы по мере необходимости придавать бульонам из концентрата вкус настоящего мяса (одна из немногих причин, побуждающих купить странного вида фарш из мяса птицы). Однако имейте в виду, что без использования костей вашему бульону будет недоставать наваристости и вязкости, отличающей поистине роскошный вариант от просто неплохого, – хотя и здесь вы можете схитрить, добавив немного желатина, если только не собираетесь кипятить жидкость повторно.

Мясной бульон

Различия между костным, мясным бульоном и супом настолько же мутны и туманны, насколько прозрачным должен быть хорошо сваренный бульон консоме. Алан Дэвидсон подчеркивает, что мясной бульон «занимает среднее положение между костным бульоном и супом», и именно такой позиции я придерживаюсь в этой главе. Для мясного бульона обычно берутся цельные ингредиенты, в то время как на костный идут всяческие обрезки и остатки. Простоту такого разграничения нарушает отвар, который получается в результате приготовления тех или иных продуктов для определенных блюд, – его нельзя отнести ни к первой, ни ко второй категории. Но это вовсе не означает, что отвары не заслуживают внимания. Например, вода после варки капусты может послужить основой для отличной подливы, а если добавить в тесто картофельный отвар, он придаст выпечке аппетитную хрустящую корочку. Если вы отваривали какой-либо продукт, подумайте, прежде чем выливать воду в раковину. Фуксия Данлоп отмечает, что китайцы используют в качестве бульона воду после варки ферментированной черной фасоли и проросших соевых бобов. В регионе Перигор готовят суп под названием *bougras* из капусты и воды, в которой отваривали кровяную колбасу.

Возможно, такие отвары и не заслуживают места в холодильнике, но они обладают слишком богатыми вкусом и ароматом, чтобы быть попросту утилизированными.

Под мясным бульоном я подразумеваю прозрачную, негустую и очень ароматную жидкость, которая может иметь три основные разновидности: легкий и прозрачный бульон, такой как консоме; более плотный, с мелкими кусочками продуктов, как, например, тайский *том ям* или итальянский *паста ин бродо*; и наконец самый насыщенный, с кусками мяса или рыбы, как французские *пот-о-фё* или буйабес. Я использую *пот-о-фё* в качестве базового рецепта мясного бульона – с точки зрения простоты приготовления он не сильно отличается от костного. Решите, будете ли вы предварительно обжаривать ингредиенты, выберите ароматные добавки, и вам останется лишь определить оптимальное время приготовления в зависимости от используемых ингредиентов и в правильном порядке выложить их в кастрюлю.

В большинстве случаев важна не скорость приготовления мясного бульона, а умение повара распознать идеальную стадию готовности, когда мясо приобретает приятную мягкую текстуру,

но при этом не разваривается до такой степени, что теряет всякий вкус. (Существуют, впрочем, некоторые отступления, в частности, если речь идет о варке мяса на кости или жестких кусков самых жилистых частей животного – например, ноги или лопатки.) Пожалуй, наибольшую трудность в такого рода блюдах представляет процесс снятия лишнего жира, но и тут есть своя хитрость: приготовьте бульон накануне того дня, когда планируете его использовать, и поставьте на ночь в холодильник. К утру весь лишний жир соберется на поверхности бульона и застынет. Мне нравится совет Элизабет Дэвид: приготовление бульона стоит подгадывать так, чтобы небольшое его количество подать на обед или ланч с отваренным мясом, а также с корнишонами и горчицей. Оставшийся бульон можно при этом убрать в холодильник до следующего дня, когда он станет значительно вкуснее и с него будет проще снять лишний жир.

Суп-пюре

Следующее блюдо нашего раздела – суп-пюре. И снова принцип приготовления здесь предельно прост. Сначала отварите продукты, как обычно, до готовности, а затем взбейте их блендером до консистенции пюре вместе с жидкостью. Как и в случае с мясным бульоном, основной технический момент заключается в том, чтобы понять, сколько времени потребуется на доведение до готовности всех ингредиентов. В большинстве случаев продукты должны вариться достаточно долго, так чтобы из них можно было легко сделать пюре, однако они не должны утратить свежести вкуса. Обратите внимание, что некоторые варианты такого супа можно обнаружить в разделах с другими базовыми рецептами, например суп с чечевицей – в разделе «Дал» (**тут**), супы с орехами – в разделе «Таратор» (**тут**), а авголемоно, греческий суп из куриного костного бульона с лимоном, в разделе «Английский крем» (**тут**). Однако к супам-пюре относится и много классических блюд, как, например, томатный крем-суп, суп вишисуаз, суп из водяного кресса, грибов и корнеплодов, приправленный карри.

Жидкая основа такого супа делает его очень универсальным: вы почти всегда можете добавить или сократить количество жидкости (путем выпаривания), что дает вам достаточно пространства для маневров и тренировки своих кулинарных навыков. Именно этот суп стал отправной точкой для моих творческих поисков, хотя в те времена я так сильно зависела от кулинарных книг, что готова была искать рецепт, чтобы сделать обычный бутерброд. Обрезки зелени и овощей – отличный (а также дешевый и доступный) источник для ваших импровизаций. Помимо ключевой информации о том, что порция супа составляет 250–300 мл, следует запомнить еще две основные рекомендации. Во-первых, недостаточное количество жидкости лучше, чем ее избыток. Всегда легче и быстрее разбавить слишком густой суп, чем загустить водянистый. Просто залейте ингредиенты выбранной вами жидкостью, следуя данному соотношению: 1,2 л жидкости на 1 головку репчатого лука и 500 г овощей. Во-вторых, полезно представлять себе результат, к которому вы стремитесь. Булькающая на плите кастрюлька с супом – серьезное искушение, подталкивающее вас заняться ненужными манипуляциями. Но даже если вы готовите суп с большим количеством ингредиентов, например минестроне, найдите в себе силы обуздать желание проявлять самодеятельность. Наилучшим выходом может оказаться простой суп-пюре из одного-двух ингредиентов –

например, суп из томата и моркови (**тут**).

Чаудер

Точное определение того, что же такое чаудер, не просто окутано туманом – оно такое же скользкое и верткое, как угорь, которого вы можете обнаружить на дне своей суповой миски. В современной кулинарии чаудер считается похлебкой, что обеспечивает ему в нашем разделе место между супом и рагу, но в прежние времена это блюдо было настолько сытным, что вполне могло выступать в качестве основного приема пищи за целый день. Само название связывают с французским словом *chaudière*, или «котел». По легенде, рыбаки собирались вокруг *chaudière* в общей кухне, и каждый отдавал в общий котел немного рыбы в обмен на участие в трапезе. Обычай закрепился в Новой Англии, а позже распространился вдоль всего побережья Атлантического океана.

Самые ранние из сохранившихся рецептов чаудера очень просты – суп варили из того, что удалось поймать за день. На дно *chaudière* выкладывали соленую свинину, затем слоями – картофель, репчатый лук, сливочное масло и рыбное филе. Все это заливали бульоном из рыбных голов и костей, смешанным с молоком и приправами, и варили в течение получаса. Когда суп был почти готов, в него добавляли сухари, которые размокали и делали похлебку густой. Вы можете заметить, что отваривание рыбы в течение 30 минут не слишком хорошо повлияет на ее текстуру, и будете правы. Но это дает преимущество в виде вкуса и аромата. В современных рецептах время приготовления значительно сократилось – зачастую до нескольких минут, – поэтому, чтобы добиться оригинальной глубины вкуса, необходимо использовать очень ароматный рыбный бульон. Прекрасный бульон из морепродуктов можно получить всего за 20 минут, так что приготовление чаудера всё так же займет около получаса, но рыба при этом сохранит плотную текстуру.

Базовые пропорции ингредиентов чаудера запомнить несложно: они, по сути, те же, что и в супе-пюре; при этом используются овощи (нарезанный кубиками картофель), 1,2 л жидкости (смесь рыбного бульона с молоком), а кроме того, 500 г рыбы и при желании – 100 г бекона. Некоторые загущают суп, размяв часть картофеля, но такого же эффекта можно добиться и другими способами – начиная с использования ру (как в нашем базовом рецепте) и заканчивая добавлением в готовый суп густых сливок. Главное, чтобы чаудер не был водянистым: рыбаки и без того целый день смотрят на воду.

Вероятно, сухари в наши дни понравятся не каждому;

хорошей альтернативой им послужат маленькие крекеры, которые часто продаются вместе с готовыми супами. Когда мне впервые вручили такой пакетик, я посмотрела на официантку со снисходительной улыбкой, с какой обычно смотрят на трехлетку, протягивающего вам деталь от игрушечного поезда. Очень мило. Не хотите ли взять это обратно? Но вскоре я обнаружила, что соленые, разбухшие от супа крекеры – это особое удовольствие.

Рагу

Переход от супа к чаудеру знаменует постепенный сдвиг в сторону всё большей крепости и насыщенности блюда. Следующим этапом будет рагу. Я заметила, что даже убежденные импровизаторы в приготовлении супов не решаются экспериментировать с рагу. Возможно, это связано с опасением испортить дорогостоящее мясо или рыбу и приготовить основное блюдо, которое никто не захочет есть. Тем не менее в большинстве случаев вы можете смело идти на кухню и начинать действовать – особенно если будете при этом ориентироваться на следующие вопросы.

1 Какой главный ингредиент моего блюда – мясо, рыба, птица, овощи?

2 В какой жидкости я планирую его готовить – в воде, бульоне, вине, соке, томатах, молоке, смеси нескольких вариантов? Сколько жидкости мне понадобится? Поменьше (для тушеного мяса) или побольше (для рагу)?

3 Какие ароматные добавки я использую – мирпуа, «святую троицу» из репчатого лука, сельдерея и зеленого перца, букет гарни, специи, зелень, какао?

4 Будет ли мое рагу густым? Если да, что я добавлю – ру, овощное пюре, бёр-манье[21], кукурузную муку, сливки, молотые орехи?

5 Как долго его следует готовить?

6 Как именно я собираюсь готовить: в духовке, на плите или в медленноварке?

Если вам нравятся необычные вкусовые сочетания, обратите внимание на рецепт утки с шоколадом и марсалой (**тут**) или вьетнамской утки с апельсинами (**тут**).

Или, если вы никогда не готовили птицу с гранатом и грецким орехом (фесенджан), посмотрите **тут** и **тут**. Наряду с другими подобными персидскими, индийскими и мавританскими рагу на основе орехов, такими как корма или *carne en salsa de almendras*, фесенджан, можно найти в разделе, посвященном орехам (который будет во многом пересекаться с этим разделом, поскольку способы приготовления очень схожи).

Рагу с фасолью и бобами

Два следующих базовых рецепта – рагу из бобовых и дал. В большинстве рецептов фасоль необходимо заранее замочить. При приготовлении самого простого рагу вымоченную фасоль вместе с остальными ингредиентами выкладывают в кастрюлю и варят так же, как в рецепте классического астурийского блюда под названием *фабада*, который я выбрала в качестве базового.

В некоторых вариациях, таких как тушеная фасоль по-бостонски, сначала фасоль замачивают и отваривают до мягкости, а затем уже смешивают с мясом и приправами. Такой подход может быть основан на обычной практичности: убедиться, что фасоль достаточно мягкая, прежде чем комбинировать ее с более дорогостоящими ингредиентами, или отсрочить момент объединения фасоли с соленым мясом: некоторые повара считают, что соль не дает фасоли размягчиться. Мнения об этом, а также о том, нужно ли долго вымачивать фасоль, существенно разнятся.

Я стараюсь замачивать ее при любой возможности. Если же такой возможности нет, существует более быстрый способ: довести фасоль до кипения и варить 10 минут, затем оставить ее в горячем отваре приблизительно на час, после чего слить воду и продолжать готовить обычным способом.

В некоторых рецептах отлично подойдет консервированная фасоль. Не стоит, однако, использовать ее при приготовлении *фабады* – она представляет собой очень ароматную смесь копченой и свежей свинины, чоризо и кровяной колбасы, и вся прелесть добавления сушеной фасоли в данном случае заключается в ее постепенном набухании и напитывании бульоном, вкус которого частично зависит и от качества самой фасоли. В ряде рецептов *фабады* рекомендуется добавлять шафран, но я обхожусь без него: по-моему, это блюдо не нуждается ни в каких дополнительных пряностях, кроме приправ, содержащихся в самих колбасках; ничто не должно нарушать гармоничный союз мяса и фасоли. Я встречала современные рецепты, утверждающие, будто в этом блюде вполне можно обойтись без кровяной колбасы. Не обращайте внимания на подобные советы – их дают люди, считающие, что The Doors могли бы существовать без Джима Моррисона. Если не хотите, можете не есть саму колбасу, но обязательно положите ее в кастрюлю: она придаст бульону необходимую насыщенность и глубину.

Изучая разновидности рагу с фасолью, я пришла к выводу: миру нужно больше рецептов бобовых рагу. Или хотя бы парочка таких, где фасоль не сочетается со свининой. Историк кулинарии профессор Кен Альбала отмечает, что рецепты блюд с фасолью в прежние времена не включались в кулинарные книги, так как считались слишком простонародными; если вам приходилось есть подобные кушанья, вы, скорее всего, в курсе, как их готовить. Тем не менее, помимо обычного кассуле, я не могу припомнить, чтобы в ресторанных меню мне попадались рагу с фасолью. Или сочетание фасоли с морепродуктами. Как показало мое небольшое исследование, я забыла об иберийских вариантах *фабес кон альмехас*, блюда из сушеной белой фасоли с моллюсками. В *Larousse* я обнаружила рецепт фасоли фляжоле, приготовленной с соленой треской вместо более привычного соленого мяса. В книге Джейн Григсон *Fish Cookery* содержится всего один рецепт с сушеной фасолью, хотя и отличный. При приготовлении *haricots à l'anchoïade* мелкую белую фасоль отваривают и, еще теплую, смешивают с майонезом с анчоусами. Ложка такой фасоли вместо обычной со сладкой томатной пастой идеально подойдет к вашим утренним колбаскам и бекону.

Что же касается рецептов с фасолью без мяса или рыбы, в новомодных вегетарианских кулинарных книгах я их практически не обнаружила. Возможно, это связано с отказом вегетарианцев от ветчины или морепродуктов – ингредиентов, которые могли бы придать фасоли яркий вкус и аромат. Конечно, кроме них есть еще мисо, морская капуста, оливки, но, по моему опыту, результат чаще всего выходит довольно посредственным. Из всего, что я пробовала, лучшим вариантом были копченые баклажаны с соей и паприкой; рецепт, навеянный этим сочетанием (**тут**), отвечает важнейшему критерию качества рагу: вам понадобятся лишь миска, вилка и корзинка хрустящего хлеба. Подобное греческое блюдо из лимской фасоли с медом, помидором и укропом (**тут**) – одно из моих любимых в этой книге; его можно подсолить, посыпав кубиками феты. Разыскивая вегетарианские рецепты с фасолью, я случайно наткнулась на *фул медамес* – египетское блюдо, популярное у всех социальных кругов в любое время дня. Оно слишком простое, чтобы называться рагу в полном смысле этого слова. Блюдо готовят из сушеной фасоли, которую отваривают и полностью или частично разминают в пюре. Подают *фул медамес* с лимонными дольками, давленым чесноком, петрушкой, тмином, оливковым маслом, свежеиспеченными лепешками и (довольно часто) вареными яйцами, ломтики которых раскладывают вокруг фасоли.

Дал

Подобный принцип приготовления применим и к далу, который был бы довольно скучным и однообразным, если бы не всевозможные соленья, чатни, индийская приправа райта и лепешки роти, а также свежая зелень, с которыми его обычно подают. Можете ткнуть мне в глаз палочкой корицы, но я совершенно не понимала всей прелести этого блюда, пока не приготовила его сама. Я пробовала дал самых разных оттенков и консистенций – густой, как болота в месте слияния рек Ганга и Брахмапутры, и жидкий, как цейлонский чай; дал с тамариндом, настолько напичканный лекарственной куркумой и затхлым тмином, что по вкусу напоминал заброшенную больницу. Всё изменилось, когда я освоила рецепт тарка чана дала, объединяющий сразу несколько блюд индийской кухни, которые я готовила в течение месяца. В конце концов он стал для меня комфортной пищей, напоминающей еду из детства, – редкий комплимент от моего гастрономического подсознания.

Принцип, по которому индийским блюдам присваиваются наименования, настолько же прост, насколько затейливы их вкусовые сочетания: «тарка чана дал» означает не что иное, как «дал, приготовленный с чаной и заправкой под названием „тарка“». Чана – это раздробленный лущеный мелкий нут, отваренный до мягкости. Тарка добавляет блюду изюминку: по сути, это пряная приправа. На сковороде с шипящим маслом гхи томят, скажем, палочки корицы, гвоздику, лавровый лист, зерна горчицы, листья карри, стручки кардамона, нарезанный кольцами репчатый лук и измельченный помидор. Всё это пряное великолепие добавляют в дал в конце варки, превращая его из задумчивого отшельника в короля вечеринок. От густого аромата у кого угодно потекут слюнки. Такую заправку стоило бы использовать чаще, и не только для дала. Йотам Оттоленги примерно так же делает заправку для кукурузного чаудера, обжаривая на сухой сковороде молотый тмин и семена кориандра, а затем добавляя сливочное масло, копченую паприку, белый перец и соль.

Рассыпчатый рис

От гороха и чечевицы – к рису: базовый рецепт рассыпчатого риса практически повторяет способ приготовления дала: зерно впитывает в себя воду или бульон и превращается в сытное блюдо. Эта техника в высшей степени универсальна: подобным образом вы можете приготовить кеджери, джамбалайю и не вполне аутентичный, но вкусный вариант овощного бирьяни. Для всех трех блюд бульон использовать не обязательно, можно обойтись водой, ведь ингредиенты в них очень ароматные: в кеджери – острая копченая рыба и приправа карри; в джамбалайе – «святая троица» из репчатого лука, сельдерея и зеленого перца в дополнение к курятине с костями и кожей, моллюскам и пряным колбаскам; в овощном бирьяни – репчатый лук, чеснок и ароматная паста карри. Получается, как будто вы готовите вкусный бульон и одновременно с этим отвариваете рис. Следуйте технике приготовления, придерживайтесь правильного соотношения риса и жидкости, и всего через полчаса вы получите полноценное блюдо.

Ризотто

Приготовление ризотто – дело более хлопотное. Вы не просто заливаете рис кипящими водой или бульоном и даете им полностью впитаться, а добавляете жидкость постепенно, в небольших количествах, чтобы зерна медленно насыщались влагой, выделяя при перемешивании крахмал, благодаря чему блюдо приобретает сливочную консистенцию. Если для приготовления рассыпчатого риса согласно нашему базовому рецепту на 400 г коротко- или среднезерного риса достаточно будет взять 800 мл бульона, то для ризотто такое количество жидкости можно рассматривать лишь как минимальное – часто требуется увеличить его чуть ли не вдвое, чтобы блюдо удалось. Найдется немало советчиков, которые сообщат вам, что ризотто может считаться готовым только тогда, когда в нем стоит ложка, или что его поверхность должна представлять собой мягкую волну, напоминающую часовню Роншан работы Ле Корбюзье. Поверьте: надежнее всего положить немного ризотто в рот. Прикусив зерна зубами, вы поймете степень их готовности. Как только рис будет почти готов, можно снимать блюдо с огня.

Ревностные ценители ризотто могут настаивать на использовании исключительно воды, а не бульона, аргументируя это тем, что вода позволит вам оценить вкус остальных ингредиентов, включая сам рис. Неплохая мысль. Я бы тоже хотела принадлежать к числу людей, способных оценить по достоинству каждый стежок на любом предмете одежды. Но увы. Даже если использовать самые ароматные ингредиенты, ризотто, приготовленное на воде, кажется мне постным. Водянистый белый бульон, который часто советуют авторы итальянских кулинарных книг, дает примерно такой же эффект. От насыщенного аромата и вкуса выигрывает не только рис, но и всё блюдо. Неплохо было бы использовать некрепкий быстрый бульон из куриных бедрышек, который мы рассматривали выше, хотя я предпочитаю готовить еще более насыщенное ризотто. Идеальный, с моей точки зрения, вариант – роскошное ризотто с мускатной тыквой от Марка Хикса (**тут**). В него добавляют тыквенную корку и типичные для подобных блюд приправы; один только бульон готовится не менее часа. Посмотреть фильм за это время вряд ли удастся, так как блюдо имеет тенденцию «убегать», однако вы можете взяться за давно откладываемую книжную серию.

Бульон: Коричневый куриный бульон

Домашний костный бульон – незаменимый эликсир для приготовления по-настоящему вкусных супов, рагу и соусов. Куриный бульон в качестве базового рецепта я выбрала из-за доступности его ингредиентов. Предлагаю вам классический рецепт с использованием стандартных продуктов, однако есть и более быстрая альтернатива с очень приличным результатом – она приведена на **тут**. Новичкам в приготовлении такого рода бульонов не обязательно беспрекословно следовать всем рекомендациям. Просто нарежьте остатки жареной курицы, выложите их в большую кастрюлю, залейте водой и варите на слабом, очень слабом огне в течение нескольких часов, и у вас получится отличная база для ризотто или лапши.

Приблизительно на 750 мл ароматного бульона – насыщенность будет зависеть от продолжительности приготовления и степени выпаривания

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг куриных костей **A B**

1 головка репчатого лука, разрезанная на четвертинки (неочищенная) **C**

1 стебель сельдерея, разрезанный на несколько кусочков **C**

1 морковь, разрезанная на несколько кусочков **C**

Томатное пюре, вино или вермут – по желанию

1–1,5 л воды, или столько, чтобы она покрыла все ингредиенты **D**

Соль

Несколько стеблей петрушки **C**

1 лавровый лист **C**

1 ч. л. черного перца горошком **C**

2 яичных белка, для осветления бульона – по желанию

1 В большом сотейнике или кастрюле для бульона обжарьте на умеренно сильном огне куриные кости и обрезки на небольшом количестве рафинированного растительного масла. (Если вы используете больше костей, чем указано выше, обжаривайте их порционно. Возможно, удобнее будет обжарить кости в духовке при 200 ˚C. В этом случае, однако, что-то может подгореть, и все хоть немного обуглившиеся кусочки необходимо будет удалить из кастрюли.) Овощи также можно обжарить, однако если вы не любитель сладковатого вкуса, добавьте их сырыми на шаге **4**.

2 Добавьте томатное пюре, вино или вермут (при желании) и готовьте 1 минуту. Влейте в кастрюлю воду и поставьте ее на умеренно сильный огонь. Томатное пюре или пара столовых ложек вина либо вермута сделают бульон насыщеннее. Наливайте холодную воду, чтобы бульон получился прозрачным, так как при этом из костей выделится меньше нерастворимого белка. Если прозрачность бульона для вас менее важна, чем скорость его приготовления, добавляйте кипящую воду; это не повлияет на вкус готового бульона.

3 Едва жидкость начнет закипать, уменьшите нагрев, чтобы бульон медленно томился. Снимите образовавшуюся пену. Если вы хотите получить прозрачный бульон, варите его при едва заметном кипении. Если же прозрачность для вас не важна, допустимо слабое бурление.

4 При желании слегка посолите, добавьте петрушку, лавровый лист и черный перец, когда перестанет образовываться пена. Добавьте также овощи, если вы не сделали этого на этапе обжаривания. Распространено мнение, что солить бульон следует в самом конце приготовления. Я принадлежу к меньшинству, которое добавляет немного соли на начальных этапах (приблизительно ¼ ч. л. на указанное количество ингредиентов), зная, что я не стану выпаривать готовый бульон настолько сильно, чтобы концентрация соли сделала его несъедобным. Кто-то предпочитает добавлять зелень и овощи значительно позже, так как слишком долгая варка приглушает их вкус. Тем не менее, как и в рагу, в бульоне их тоже вполне можно готовить на слабом огне в течение нескольких часов.

5 Готовьте бульон без крышки в течение 2–3 часов, при необходимости снимая пену. Вы можете также поставить неплотно закрытую крышкой кастрюлю в разогретую до 100 °C духовку на 3–4 часа. При такой невысокой температуре у вас получится вкусный и прозрачный бульон.

6 Бульон процедите (по возможности через марлю), затем вновь перелейте в кастрюлю и уваривайте на слабом огне до желаемого количества. Попробуйте на вкус, при необходимости посолите. Остывший бульон можно хранить в холодильнике в течение недели или в морозильнике – 6 месяцев. Бульон практически невозможно уварить слишком сильно (если только вы не выпарите его досуха): его всегда можно разбавить. Однако он может получиться недостаточно концентрированным. Если вы планируете использовать бульон сразу после приготовления, удалите максимальное количество жира (для этого можно промокнуть поверхность бумажным полотенцем). Если же время позволяет, остудите бульон и поставьте в холодильник – жир

застынет на поверхности, и его будет легко удалить.

7 Есть два варианта сделать бульон прозрачным. Процедите его, остудите, снимите лишний жир, затем взбейте яичные белки и добавьте их в кастрюлю с охлажденным бульоном. Медленно доведите бульон до едва заметного кипения и варите при слабом нагреве 30–40 минут. За это время белки свернутся, абсорбировав все частицы, образующие мутный осадок. Минусом этого способа является то, что бульон может потерять и часть своего вкуса, поэтому часто яйцо взбивают с добавлением каких-либо сырых ингредиентов, например мясного фарша. Другой способ, рекомендованный Хестоном Блюменталем, заключается в том, чтобы заморозить бульон в формочке для льда, затем переложить полученные кубики на выстеленное марлей сито, установленное над емкостью. Накройте крышкой и уберите в холодильник – прозрачный бульон будет капать в емкость. Такой вариант может потребовать от одного до двух дней.

Вариант Блюменталя работает благодаря содержанию в бульоне желатина, так что он не подходит для овощных бульонов (если только вы не добавите желатин дополнительно).

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Светлый, или белый, куриный бульон варят из сырых костей. Некоторые повара считают, что вкус получится более выраженным, если предварительно промыть кости в холодной воде. Продолжайте с шага **2**.

B Можно смешать замороженные термически обработанные кости с сырыми и варить их на слабом огне в течение нескольких часов. То же касается замороженного мяса, если оно успеет за время приготовления достичь рекомендованной безопасной температуры. Разумеется, крупные куски мяса или обрезки на кости потребуют больше времени.

C Куриный бульон можно приправить самыми разными ароматными добавками или оставить нейтральным по вкусу (благодаря чему он будет универсальным). В качестве таких добавок можно взять репу, пастернак, сладкий картофель, водяной кресс, латук, красный или желтый перец, цукини, капусту кале, китайскую капусту, пророщенную сою, корень сельдерея, мангольд, зеленые бобы, грибы либо их обрезки, початки сладкой кукурузы (сгодятся и стержни без зерен), помидоры, огурцы, смесь пряных трав *букет гарни*, ягоды можжевельника, листья/стебли кинзы, семена кориандра, имбирь, лемонграсс, чеснок (целую головку, разрезанную по горизонтали пополам), листья сельдерея, звездочки аниса, семена фенхеля и душистый перец. Внимание: избегайте использовать баклажаны,

свеклу, брокколи, цветную капусту, цикорий, артишоки, зеленый перец, радичио, шпинат и брюссельскую капусту. Эти ингредиенты могут придать бульону горький, едкий или грубоватый вкус. И имейте в виду, что от кожуры мускатной тыквы или картофеля бульон делается мутным.

D В большинстве рецептов костного бульона рекомендуется брать на 1 кг костей/мяса 1–1,5 л воды или чуть больше – столько, чтобы жидкость полностью покрывала все ингредиенты. Возможно, время от времени придется добавлять воду, иначе ингредиенты начнут выступать над поверхностью. Разумеется, чем меньше будет воды, тем быстрее бульон станет насыщенным – особенно если ингредиенты плотно уложены в кастрюлю.

E Процедив первый бульон, используйте кости и ароматные добавки еще раз, как рекомендует Ферран Адрия, для приготовления второго бульона. Его можно будет взять вместо воды, когда вы соберетесь снова варить бульон. И тогда у вас появится возможность отвечать людям, которые хвалятся умением готовить домашний бульон, что вы-то варите домашний бульон на основе собственного домашнего бульона.

Костный бульон → Вкусы и вариации

Говядина

Для приготовления коричневого говяжьего бульона следуйте базовому рецепту, используя говяжьи кости вместо куриных, но варите их на слабом огне в неплотно закрытой крышкой кастрюле в течение 4–5 часов. После этого бульон процедите и уварите до желаемой концентрации. Должна сказать, мне никогда не нравились говяжьи бульоны, сваренные только на костях. Чтобы не обмануться в ожиданиях, приготовьте мясо-костный бульон (**тут**); вариант с костями *и* мясом всегда более выигрышный.

Даши

Даши – это японский бульон на основе водорослей. Его можно приготовить всего из двух ингредиентов: водорослей комбу и воды. Прежде самым затруднительным моментом в приготовлении даши была как раз покупка ингредиентов, но сейчас их с легкостью можно заказать онлайн. Чтобы приготовить *комбу даши*, залейте 15 г сушеных водорослей комбу 2 л воды и поставьте на средний огонь. Как только вода закипит, уменьшите

нагрев до минимума; низкая температура варки обеспечит нежный вкус. Варите в течение 20 минут, процедите и остудите. Чтобы приготовить *кацуо даши*, вариант рыбного бульона, аккуратно добавьте 60 г *кацуобуси* (стружки сушеного тунца) в готовый комбу даши. Поставьте на слабый огонь и, как только вода будет близка к закипанию, выключите нагрев и настаивайте бульон 5 минут, затем процедите. Бульон можно использовать сразу или остудить и хранить в холодильнике до двух дней; в отношении применения замороженного даши мнения разнятся. Если вы хотите избежать лишних затрат и мороки с водорослями и стружкой тунца, можете поискать готовый порошок для даши. Тим Андерсон предпочитает этот способ классическому приготовлению даши, по крайней мере для домашних блюд, и утверждает, что рыбным порошком также можно посыпать чипсы. Помимо использования в мисо-супе, лапше и *тяван-муси* (**тут**) для бульона даши найдется множество неяпонских вариантов применения: можете приготовить с ним супы, чаудеры, рагу, блюда с бобами и рисом, описанные в этом разделе.

Рыба

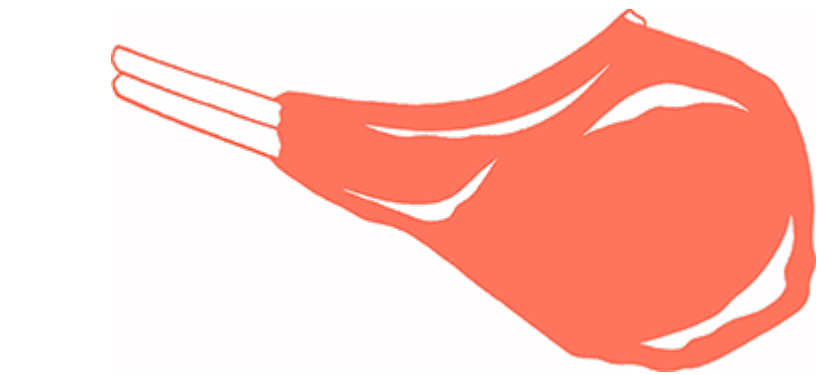
Даже если вы не собираетесь сразу использовать голову и кости, которые продавец рыбы отделил от купленной вами белорыбицы, всё же лучше забрать их с собой. Хорошенько попросите, и, возможно, он даже отрежет жабры (которые придают бульону неприятный вкус) и разрубит хребет на небольшие куски, если вы сомневаетесь в надежности своих ножей. Вернувшись домой, вы можете сложить кости в пакет и

заморозить их впрок, но зачем ждать? Такой бульон готовится очень быстро и, даже если ограничиться только этим разделом книги, может применяться для приготовления супа с водяным крессом или крапивой, чаудеров, рыбных рагу, блюд типа ризотто и паэльи, тайских супов и карри. Кроме того, он пригодится для гамбо (**тут**) и *romesco de peix* (**тут**), соусов велуте (**тут**) и бер блан (**тут**). Я указала именно белую рыбу, так как жирные сорта обычно не рекомендуются для приготовления костного бульона. Однако бульон с лососем хорош для приготовления лососевого чаудера или супа, так что, если у вас остались кости и рыбные обрезки, попробуйте и решите, понравится ли вам результат. Готовится такой бульон так же, как и с белой рыбой. Для этого следуйте базовому рецепту, но увеличьте долю твердых ингредиентов по отношению к воде: в идеале 1 кг костей и обрезков на 1 л воды. Постарайтесь включить в состав ингредиентов хотя бы одну рыбью голову – от нее бульон станет наваристым. Чтобы придать бульону более интенсивный аромат, прогрейте кости со сливочным маслом на слабом огне, прежде чем заливать их водой. Овощи натрите на терке или нарежьте мелкими кубиками, чтобы они успели отдать бульону свой вкус и аромат за небольшой отрезок времени – 20–30 минут (более длительное отваривание рыбных костей может испортить запах и вкус бульона). Рыбный бульон обычно не уваривают, но некоторые рецепты рекомендуют процедить его через 20 минут после начала приготовления и затем добавить овощи – таким образом, он станет одновременно и более ароматным, и концентрированным. Кто-то добавляет вместо моркови фенхель – нарезанную кубиками головку или щепотку семян. Рыбный бульон Эскофье по вкусу получается значительно менее сладким – в него помимо рыбы и воды добавляют только репчатый лук, петрушку, лимонный сок и белое вино. Зак Пелаксио, шеф-повар нью-йоркского заведения The Fatty Crab, готовит исключительно ароматный рыбный костный бульон с добавлением лимонной цедры, белого перца горошком, семян кориандра, звездочек аниса, репчатого лука, фенхеля, чеснока и белого вина. Каким бы простым или изысканным ни был ваш вариант бульона, процедите его, дайте остыть и держите в холодильнике до четырех дней или заморозьте и используйте в течение трех месяцев.

Дичь

В романе Бальзака *«Евгения Гранде»* скупой отец главной героини велит слуге приготовить бульон из диких воронов,

заявляя, что именно из них выходит лучшая в мире похлебка. У бульона из костей журавля тоже есть свои поклонники. Американские охотники называют канадского журавля «небесным стейком». Но вороны отличаются острым умом, а журавли – огромной жизнестойкостью. По мнению Хью Фернли-Уиттингстолла, бульон, сравнимый по навaристости с говяжьим, получается из костей и обрезков мяса голубей. Элизабет Дэвид рекомендует добавлять голубиное мясо в бульон из нежирной говядины и цыпленка, чтобы обогатить его вкус. В костном бульоне можно смело сочетать разные виды птицы, однако имейте в виду, что водоплавающим птицам свойственен неприятный рыбный привкус, который в бульоне только усиливается. Что касается овощей, идеальным дополнением для такого бульона станет пастернак.



Ягнятина

Подозреваю, что причина, по которой во всех отношениях здравомыслящие британцы отправляют в мусорное ведро обрезки приготовленных ножек, грудинки и ребрышек ягненка, заключается в следующем: бульон на костях ягненка ассоциируется у них с шотландской похлебкой, которая, в свою очередь, подразумевает перловку (а она, кстати, могла бы послужить заменой хрящей для веганов, слишком приверженных своей еде и не задумывающихся о том, от чего они отказываются). Ягнятина тесно связана со словом *«харира»,* означающим суп, который традиционно подают в честь завершения поста месяца Рамадан в Марокко.

В состав хариры обычно входят рис или мелкая паста, нут, помидоры, специи и листья кинзы. Кроме того, в него могут быть добавлены шафран, североафриканская смесь пряностей *рас-эль-ханут*, жареное яйцо или немного хлебной закваски, которую подмешивают в бульон в конце приготовления, чтобы добиться

специфического привкуса, – такой же эффект дает свежевыжатый лимонный сок. Костный бульон из ягнятины может стать отличной сытной основой для пловов из риса или кускуса, сочетания баклажанов, репчатого лука и кураги (**тут**) или роскошного бирьяни с ягнятиной. Не забывайте удалять с поверхности бульона лишний жир, иначе он может стать маслянистым и слишком уж «деревенским» по вкусу. Следуйте базовому рецепту, отваривая ингредиенты на слабом огне в течение 3–6 часов, после чего бульон процедите и уварите. В бульон на костях ягненка помимо традиционных овощей и лаврового листа часто добавляют помидоры и/или тимьян.

Грибы

Насыщенный грибной бульон можно приготовить, просто нагревая на слабом огне измельченные шампиньоны, пока они не выделят жидкость, главное – выключить огонь до того, как она выпарится. Если же вам нужен классический, «полноценный» бульон, приготовьте мирпуа из 1 головки репчатого лука, 1 морковки и 1 стебля сельдерея, которые мелко нарежьте и пассеруйте на 25 г сливочного масла в течение трех минут, затем добавьте 1 кг нарезанных тонкими ломтиками шампиньонов. Как только из грибов начнет выделяться сок, влейте 2 л воды и добавьте смесь трав *букет гарни*. Варите на слабом огне в течение 20 минут, после чего дайте бульону постоять еще 10 минут, затем процедите. Для более сложного варианта замочите 50 г сушеных грибов в горячей воде на 15 минут и добавьте их в закипевший бульон. Хорошим дополнением к мирпуа будет лук-порей, кроме того, часть воды можно заменить небольшим количеством вина.

Стручки гороха

Станьте образцом ответственного потребителя, приготовив бульон из опустевших стручков гороха, прежде чем отправлять их в компостную яму. Такой бульон – блистательный снаружи, скрывающий неведомые глубины внутри, – является базовым компонентом венецианского блюда *risi e bisi* из риса с зеленым горошком. Некоторые рецепты предлагают добавлять фенхель, но попробуйте бульон сначала в чистом виде, чтобы оценить свежий и чуть терпкий вкус горошка. Дайте горошку раскрыться во всей красе.

Бульон из стручков гороха прекрасно подходит и для вегетарианских блюд с пастой. Маркс Румпольт, главный повар

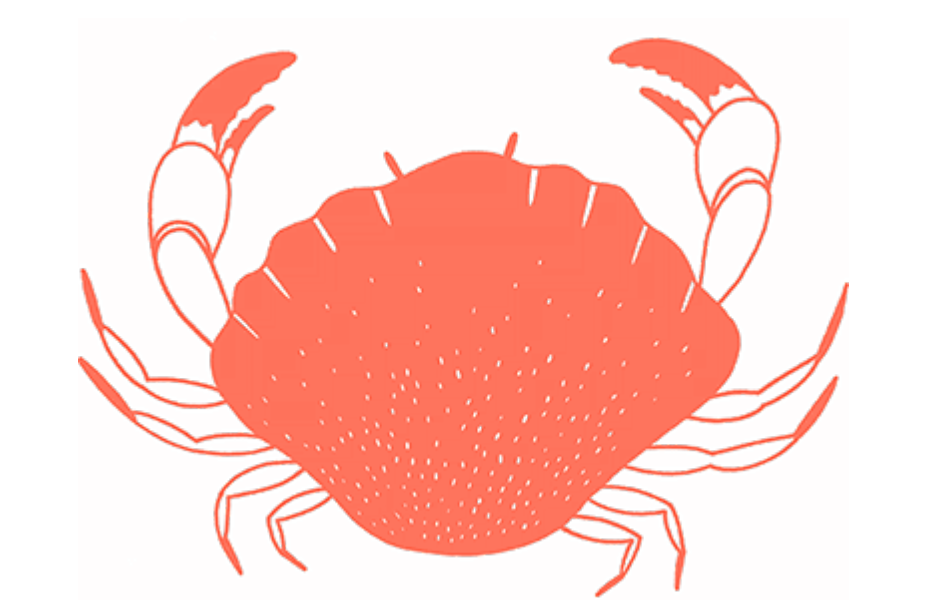
курфюрста Майнца и автор книги *Ein new Kochbuch* (1581), предлагал использовать гороховый бульон в качестве основы для соуса с яичным белком, уксусом, сливочным маслом и измельченной зеленью – своего рода предшественника беарнского соуса, – который подавался с яйцами пашот. Чтобы приготовить *risi e bisi*, вылущите зерна из 1 кг стручков зеленого горошка и отложите их в сторону. Стручки промойте, обсушите и прогрейте несколько минут в сотейнике со сливочным маслом до размягчения, затем добавьте 1 л воды и варите на слабом огне еще 30 минут. Полученный бульон процедите и отставьте в сторону. Репчатый лук пассеруйте на сливочном масле без изменения цвета. Добавьте к луку вылущенный горошек и готовьте 1 минуту, затем влейте бульон и варите овощи 10 минут на слабом огне. Всыпьте 250 г риса для ризотто и варите на слабом огне, регулярно помешивая, до состояния *аль денте*. Добавьте петрушку для свежего вкуса и пармезан – для насыщенности, но понемногу, чтобы не заглушить вкус риса и горошка. Если у вас есть в запасе 15 минут, можете измельчить блендером вместе со стручками и процедить бульон для *risi e bisi* – он получится мутным, но с гораздо более глубоким вкусом.

Свинина

Рецепт свиного костного бульона от Хью Фернли-Уиттингстолла совпадает с нашим базовым, с той лишь разницей, что в нем рекомендуется обжарить свиные кости в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10–15 минут – меньше, чем куриные или говяжьи, – а затем залить водой и варить на слабом огне 3–5 часов. В результате получится бульон, которым можно с легкостью заменить куриный в большинстве рецептов, годится он также для гамбо, жаркого из бобов, супа с горохом или пореем, блюд с рисом наподобие паэльи, свинины с моллюсками и польского блюда *kapusta*.

Кроме того, свиной бульон идеально подходит для приготовления зелени, мексиканского рулета тамале или лапши рамен. Если вы хотите, чтобы начинка в пироге со свининой приобрела желеобразную консистенцию, или просто предпочитаете более плотные бульоны, добавьте в бульон свиную ножку, чтобы повысить содержание в нем желатина. Свиной бульон – такая же неотъемлемая составляющая китайской кухни, как телячий – кухни французской; ради обогащения вкуса в него часто добавляют курятину или моллюсков. Отличный бульон со свининой и курятиной получается из свиных ребрышек и куриного каркаса или ножек. После того как перестанет

образовываться пена, добавьте в бульон несколько ломтиков имбиря, немного вина Shaoxing и измельченную белую часть 1–2 стеблей зеленого лука.



Моллюски

Их панцири настолько вкусны, что ракообразные поедают себе подобных: в желудках лобстеров есть специальные твердые наросты, способные обрабатывать самые жесткие частицы. Если у вас нет подобных приспособлений, советую приготовить бульон из панцирей. Это быстро и просто, а к тому же придаст вашим блюдам с морепродуктами великолепный «аутентичный» вкус. Можете подать его в качестве соуса к рыбе либо добавить в ризотто, паэлью, чаудер, биск или гамбо. Следуйте пропорциям, указанным в базовом рецепте: 1 кг панцирей моллюсков на 1–1,5 л бульона. Если моллюсков у вас недостаточно, добавьте рыбьи скелеты и головы, предварительно удалив жабры.

Добавление в кипящую воду с панцирями различных приправ придаст бульону легкий аромат; для более насыщенного бульона сначала обжарьте панцири на растительном или сливочном масле вместе с мирпуа и фенхелем, затем, положив немного томатного пюре и бренди, залейте ингредиенты водой. Максимальная продолжительность приготовления, указанная в большинстве рецептов, составляет 30 минут, но шеф-повар Джон Беш из Луизианы готовит подобный бульон в течение двух часов. Чтобы бульон получился похожим на французский суп биск (*bisque*),

взбейте отваренные ингредиенты блендером, затем процедите жидкость через мелкое сито или выстеленный марлей дуршлаг, чтобы отделить твердые частицы. (Предварительно удалите самые твердые кусочки панциря краба или лобстера, чтобы не повредить лопасти блендера или кухонного комбайна.)

Шиитаке и комбу

Сочетание водорослей с грибами позволяет приготовить замечательный бульон в качестве основы для супа или лапши. Промойте грибы (но не водоросли). В кастрюлю положите 30 г (приблизительно 6 штук) сушеных грибов шиитаке и кусок водорослей комбу длиной 15 см, залейте их 1,5 л воды. Примерно через 15 минут поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите воду до слабого кипения. Кипятите на слабом огне в течение трех минут, затем извлеките комбу и варите бульон еще 12 минут. Шиитаке можно оставить в супе или использовать для какого-либо другого блюда. Бульон остудите и храните в холодильнике до трех дней.

Индейка

Не всем удается отправиться на долгую прогулку в День подарков[22] – *кто-то* ведь должен присматривать за бульоном. Приготовьте из остатков птицы не карри, а рагу из индейки *blanquette de dinde* (**тут**), приятно незамысловатое после праздничных кулинарных изысков, или гамбо (**тут**), такое же непредсказуемое, как сценарий рождественских серий мыльных

опер. Просто замените курицу индейкой, следуя нашему базовому рецепту; а так как индейка уже была обжарена, приступайте сразу к шагу **2**.

Телятина

«*Caldo sin jamón ni gallina, no vale una sardina*», – говорят испанцы, – «Бульон без ветчины или курицы недостоин и сардины». Подобное высказывание можно считать камнем в огород французов, так любящих бульон из телятины – нежирный, ароматный и почти без мяса. Майкл Рулман в восторге от этого блюда: по его мнению, бульон из телятины можно поставить в один ряд с Гольдберговскими вариациями И. С. Баха или Платоновской аллегорией пещеры. Приготовьте бульон в стиле Рулмана, для чего разрубите 900 г телячьих костей на куски длиной 7–8 см, выложите их на большой противень и обжаривайте в нагретой до 230 °С духовке в течение 45 минут, переворачивая время от времени. Достаньте противень из духовки, уменьшите нагрев до 90 °С. Переложите кости и прилипшие к противню и отскобленные от него кусочки мяса в жаропрочную посуду емкостью 2 л. Влейте 1,35 л воды, поставьте посуду в духовку и варите бульон без крышки 8–10 часов. Какую бы продолжительность приготовления вы ни выбрали, настройте таймер так, чтобы добавить нарезанные кубиками 1 головку репчатого лука и 1 морковь, а также 1 лавровый лист за час до готовности блюда. Процедите жидкость через выстеленное марлей сито, и у вас получится приблизительно 1 л бульона. Теперь буквально один шаг отделяет вас от отличного французского лукового супа. Постарайтесь только избежать распространенной и вместе с тем ужасающей ошибки, когда кто-то по инерции выливает в раковину ценный бульон и оставляет то, что как раз и должно было быть утилизировано.

Овощи

Из всех бульонных кубиков овощной вариант меньше всего похож на свой свежеприготовленный домашний аналог. Мне не очень понятно, почему бы не использовать вместо него просто подсоленную воду. Быстрый и универсальный овощной бульон можно приготовить из мелко нарезанной или тертой моркови, репчатого лука и сельдерея с добавлением небольшого количества лаврового листа, черного перца горошком и петрушки. За основу возьмите 2 головки репчатого лука, 2

моркови, 2 стебля сельдерея, 12 горошин черного перца и небольшой пучок петрушки на 1 л холодной воды. Доведите до кипения и варите на очень слабом огне в течение 10 минут, затем дайте жидкости настояться еще 5 минут и процедите. Получится легкий и ароматный бульон. Если вас привлекает более насыщенный вариант, делайте, как указано выше, но обжарьте овощи до золотистого цвета на растительном масле (или на сочетании растительного и сливочного масла), прежде чем залить их водой. Продолжительность варки увеличьте до 1 часа. Овощной бульон может получиться сладковатым, для более сбалансированного вкуса можно добавить соевый соус, корочку пармезана, чечевицу, грибы шиитаке, промытые и обсушенные ферментированные черные бобы или немного дрожжевой пасты. Вегетарианцам, подыскивающим альтернативу классическому мирпуа из репчатого лука, моркови и сельдерея, может быть интересен бульон из стручков гороха (**тут**), бульон с чечевицей (**тут**) или ризотто с мускатной тыквой (**тут**); кроме того, обратите внимание на пункт **C** в разделе «Отступления» (**тут**) – там вы найдете список ингредиентов, которые стоит или не стоит добавлять в бульон.

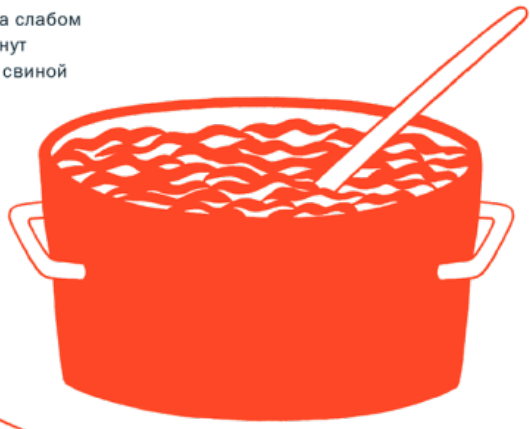
Костный бульон → Другие варианты

СВИНОЙ ИЛИ НАВАРИСТЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН, В КОТОРОМ ГОТОВЯТ ЛИСТОВУЮ КАПУСТУ

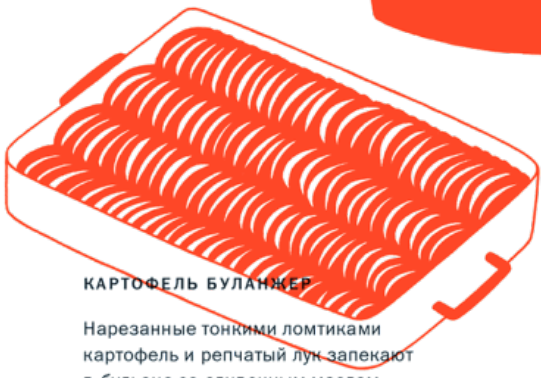
Листовую капусту тушат на слабом огне в течение 30–60 минут в навaристом бульоне из свиной рульки и/или цыпленка.

ПАСТА ИН БРОДО

Тортеллини или стеллини (мелкая паста в форме звездочек), отвариваемые на слабом огне в бульоне.



ПОЛЕНТА



КАРТОФЕЛЬ БУЛАНЖЕР

Нарезанные тонкими ломтиками картофель и репчатый лук запекают в бульоне со сливочным маслом и тимьяном при 180 °C в течение 30–40 минут.

ТАКЖЕ КОСТНЫЙ БУЛЬОН МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОЖЕСТВА БЛЮД ИЗ РАЗДЕЛА «РУ»

АВГОЛЕМОНО

Мясной бульон: Пот-о-фё

Похлебка – это продвинутая версия бульона-основы; в отличие от последнего, ее ингредиенты обычно съедают, а не выбрасывают. Хороший пример такого блюда – тушеная говядина с овощами, или *пот-о-фё,* – истинная «поэма французского духа», по словам Даниэля Булю, затратная, однако, по времени приготовления. Марлен Дитрих любила готовить такой бульон в перерывах между съемками. Это блюдо не требует особого внимания, так что вы успеете подвести стрелки и выщипать брови. Как и в случае с костным бульоном, вы можете обжаривать или не обжаривать ингредиенты, прежде чем залить их холодной водой, довести до кипения на слабом огне и, снова уменьшив нагрев, варить бульон при слабом, очень слабом кипении. В отличие от костного бульона, в данном случае важно не переварить мясо – лучше всего просто вынуть кусочек на пробу.

Для бульона и основного блюда на 10–12 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг говядины без костей (голяшка, рулька, бочок, грудинка), крупными кусками **A**

1,5 кг говядины с костью (голяшка, ребрышки, хвост), крупными кусками **A**

4 средние моркови, очищенные и нарезанные крупными ломтиками **B**

4 стебля сельдерея, разрезанные пополам **B**

4 средние головки репчатого лука, очищенные (но не разрезанные), 2 луковицы с воткнутыми бутонами гвоздики **B**

4 стебля лука-порея, обрезанные и нарезанные крупными ломтиками **B**

1 букет гарни из лаврового листа, петрушки и тимьяна

8 горошин черного перца

½ ч. л. соли

500 г трубчатых костей с мозгом, разрубленных на куски длиной 5 см, по возможности завернутых в марлю – по желанию **A**

1 Положите мясо в достаточно большую кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она покрывала ингредиенты слоем в несколько сантиметров. Поставьте кастрюлю на средний огонь. Если вы используете куски мяса разных сортов с существенно различающимся временем приготовления, сначала положите те куски, которые должны вариться дольше, и рассчитайте, когда

следует добавлять оставшиеся.

2 Как только бульон закипит, уменьшите нагрев и продолжайте варить на очень слабом огне. Если на поверхности начнет образовываться пена, убирайте ее, пока она не перестанет появляться (или не останется в виде тонкого белого слоя), затем добавьте овощи, букет гарни и черный перец. Посолите. Неплотно накройте кастрюлю крышкой (если у вас нет настолько большой крышки, воспользуйтесь противнем) и варите бульон на слабом огне 2½–3 часа. **С** Возможно, чтобы замедлить процесс приготовления, вам понадобится диффузор. Если вы хотите, чтобы овощи меньше разварились, добавьте их в кастрюлю позже.

3 По мере необходимости доливайте в кастрюлю кипящую воду или костный бульон, чтобы ингредиенты оставались полностью погруженными в жидкость. При этом постарайтесь добавлять не слишком много воды, чтобы не разбавить бульон в ущерб его вкусу.

4 По желанию добавьте в кастрюлю мозговые кости через 2 часа после начала варки.

5 Примерно через полчаса после добавления костей проверьте готовность мяса. Если его следует еще поварить, верните мясо в кастрюлю. Если же оно готово, достаньте его из бульона и держите в тепле до подачи или остудите и уберите в холодильник. Удалите *букет гарни*, бульон процедите и приправьте по вкусу. Если вы подаете бульон сразу, удалите с его поверхности как можно больше жира (для этого можно использовать бумажные полотенца). Если время позволяет, дайте бульону остыть и поставьте его в холодильник. На поверхности бульона застынет слой жира, который легко будет удалить. Если вы предпочитаете более густой бульон, уварите его на слабом огне, достаньте часть сваренных в нем овощей, протрите и верните их в кастрюлю. Кроме того, можно использовать бёр-манье (**тут**) или разведенную в небольшом количестве воды кукурузную муку.

6 Традиционно бульон подают в начале трапезы, а мясо – в качестве основного блюда, с корнишонами и горчицей.

ОТСТУПЛЕНИЯ

А Количество и сорта кусков говядины могут разительно отличаться, но общим правилом является использование мяса без кости, на кости и самих костей. Также в бульон могут быть добавлены чесночные колбаски, небольшой цыпленок, свиная рулька, копченый жирный бекон или язык. Провансальские повара добавляют ягнятину, помидоры, можжевельник и белое вино.

B Количество и виды овощей также могут варьироваться. Свои почитатели есть и у корня сельдерея, и у репы, картофеля, цельных очищенных луковиц шалота и у разрезанной на четвертинки капусты. Капусту можно отварить отдельно в небольшом количестве жидкости, так как она способна придать бульону специфический привкус. Обратите внимание, что из-за картофеля бульон может стать мутным.

C Если вам удобнее пользоваться духовкой, поставьте кастрюлю с подготовленными ингредиентами в разогретую до 130 °C духовку в конце шага **2**, неплотно накройте крышкой и готовьте бульон, поставив таймер на 2 часа, чтобы не забыть добавить мозговые кости. Возможно, вам понадобится время от времени проверять уровень жидкости и при необходимости доливать кипящую воду.

Мясной бульон → Вкусы и вариации

Курица

Когда мне было лет двадцать, я подружилась с пожилым мужчиной, который собирался продать свой дом и поселиться на катере. Разбирая ненужные вещи, он отдал мне кастрюлю с крышкой в форме цыпленка. Я думала, что она предназначена для хранения яиц, но хозяин посудины объяснил, что по размерам эта емкость слегка крупнее стандартного цыпленка, поэтому в ней удобнее всего готовить курицу. Так я ее и использовала. В те времена вечера я чаще всего проводила не дома, и только по воскресеньям выкладывала на дно емкости нарезанные кубиками репчатый лук, морковь, сельдерей и бекон, сверху помещала курицу, заливала небольшим количеством покупного бульона и белого вина, закрывала крышкой и ставила емкость в разогретую до 180 °C духовку в сопровождении картофеля, которому предстояло быть запеченным. Спустя 90 минут меня ждал вкуснейший обед, требовавший наименьших усилий и минимальной уборки – существенное преимущество по сравнению с множеством емкостей, используемых для приготовления жаркого. На следующий вечер я процеживала бульон и уваривала на среднем огне, пока он не становился аппетитно концентрированным. Затем добавляла в кастрюлю измельченные остатки курицы, немного овощей и пару гнезд яичной тальятелле. Готовую пасту, блестящую от ароматного бульона, подавала с жареными кедровыми орешками и измельченной петрушкой. Всю зиму, каждое воскресенье я готовила это блюдо; до сих пор, когда я смотрю University

Challenge, то вспоминаю вкус насыщенного куриного бульона. Если бы в те годы я была знакома с рецептом курицы с рисом по-хайнаньски, то добавила бы его в свой скромный репертуар ленивой хозяйки. Это интересный вариант бульона, очень легкий, с нежной, практически желеобразной текстурой. Существует несколько традиционных способов приготовления блюда, согласно одному из которых птица попеременно погружается то в горячую, то в холодную воду, как на спа-процедурах. Предлагаю вам одну из самых простых версий. В большой сотейник выложите грудкой вниз целую курицу массой 1,25–1,5 кг, залейте холодной водой, добавьте немного нарезанного ломтиками имбиря и зеленого лука и доведите до кипения на слабом огне. Варите при слабом кипении в течение 15 минут, затем выключите нагрев, плотно накройте сотейник крышкой и оставьте еще на 30 минут, после чего достаньте курицу из бульона и используйте его для варки риса. Готовое куриное мясо нарежьте ломтиками и смажьте кунжутным маслом. Подавайте с соусом для обмакивания, например сладким соевым соусом, разбавленным водой, или пастой из поджаренных до золотистого цвета и подсоленных имбиря и чеснока.

Рыба

В излучине бухты на Ибице есть рыбный ресторан, куда невозможно ни добраться на машине, ни дозвониться. В нем собирается компания привилегированных тусовщиков, либо настолько богатых, чтобы приплывать туда на яхте, либо настолько упрямых, чтобы приходить пешком по отвесному берегу с соседнего пляжа. Причем каждый из них самодовольно улыбается, ведь он уже успел побывать здесь заранее и забронировать себе место, чтобы теперь вновь вернуться сюда, где все столики до единого заняты вперемешку загорелыми светскими львицами и потными бродягами. Оказавшись в этом ресторане впервые, я, разумеется, обнаружила, что сесть некуда, забронировала место на следующую неделю и обиженно вернулась на пляж. Я выуживала из сумки пакетик с остатками чипсов, когда из моря появился мой муж, держа в руке ключ от машины с брелоком прокатной компании. Он рассказал, что проплыл в маске и с трубкой примерно 20 футов, когда заметил осьминога, поселившегося на дне океана в банке из-под печенья. Ну и ну, подумала я. Видимо, концентрация наркотиков, принятых местными туристами, достигла той точки, что даже море стало галлюциногенным. Муж некоторое время повисел над осьминогом и обратил внимание, что тот снова и снова

развертывает одно щупальце в определенном направлении. В песке поблескивало что-то, до чего он не мог дотянуться. Ключи от машины. Они не были покрыты ржавчиной и выглядели так, будто кто-то уронил их совсем недавно. Муж прошелся по пляжу в поисках потенциального хозяина ключей. Мужчина, сидевший на камне с женой и тремя детьми, кивнул и взял ключи, не потрудившись поблагодарить или хотя бы изобразить удивление, когда незнакомец вынырнул из моря с его ключами, не говоря уже о том, что изначально они были обнаружены добродушным головоногим. Неделю спустя мы вернулись в бухту на ланч и уселись за возвышающийся над водой столик напротив наших сотрапезников. Поблизости на дровяной плите побулькивал бульон в огромных котлах. Меню было предельно простым. Весь выбор состоял в том, чтобы заказать единственное представленное блюдо или выметаться. Этим блюдом было *bullet de peix*, традиционное местное рагу с утренним уловом, картофелем и шафраном. Как по мне, рестораны одного блюда предполагают две возможности: постоянная практика делает блюдо либо безупречным, либо невероятно унылым. В данном случае мы ожидали второго. Выловленная утром рыба оказалась костлявой, с землистым привкусом, а желтоватый бульон – постным и кислым, как приветствие покровителя. Сэкономьте время и приготовьте правильное *bullet* дома. На оливковом масле пассеруйте до мягкости в течение 15 минут чеснок с очищенным от кожицы и измельченным помидором, затем добавьте несколько нарезанных кусочками картофелин с плотной мякотью. Влейте глоток белого вина и столько рыбного бульона, чтобы он покрыл все ингредиенты. Посолите, посыпьте шафраном и варите на слабом огне до готовности картофеля. Как и в большинстве бульонов и рагу с морепродуктами, рыбу добавляют в последнюю очередь и готовят на слабом огне всего несколько минут. При желании можно добавить и немного моллюсков. Первое блюдо включает в себя рыбу и картофель с небольшим количеством бульона и порцией соуса айоли. Затем в остатках бульона готовят рис с каракатицей или кальмаром. Позже, тем же вечером, выпуская из трубки пахнущие шафраном пузырьки воздуха, муж снова погрузился в море, чтобы навестить своего приятеля-осьминога и пожаловаться на безвкусный ланч, ждать которого пришлось целую неделю. Осьминог снова расправил щупальце. В этот раз оно указывало на север. Мы послушно поехали в указанном направлении и достигли Aguas Blancas, красивого пляжа с *чирингито* под руководством аргентинца, где мы и засели, жуя роскошные стейки и багеты с соусом чимичурри и попивая холодное пиво Mahou из высоких бокалов *cañas*. Над

голубыми просторами океана открывался вид на загадочный скалистый остров Тагомаго.

Хамон/Бекон

Когда-то на улицах Испании можно было встретить дельцов, сдававших внаем свиные кости, чтобы хозяйки могли варить их некоторое время в котелке с бобами. Расчет за пользование костями производился поминутно. В этой стране редко готовят бульон с хамоном или беконом как таковой – *per se*: жидкость, в которой отваривался окорок, обычно добавляют в суп, а бекон – в мирпуа. У шеф-повара Ричарда Корригана есть собственный оригинальный вариант такого бульона, «*jus de veau* от шеф-повара», он придерживается технологии, которой следовала еще его мать. Мы уже привыкли к тому, что гороховый суп готовят на бульоне с окороком, поэтому нам сложно представить, что когда-то в нем могли использовать свинину, баранину, говядину и птицу, как отмечает Роберт Кемп Филп, автор книги *The Family Save-all* (1861); он также пишет, что достаточно будет и кости голяшки, основания языка или даже нескольких кусочков копченой сельди. Чтобы отварить окорок целиком, положите его в глубокую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и уменьшите нагрев. Варите при слабом кипении, исходя из расчета 40 минут на 1 кг мяса плюс еще 20 минут, или пока температура внутри окорока не достигнет 75 °C. Дэвид Чанг, основатель бренда Momofuku, подсказывает, что *кацуобуси* (сушеную стружку тунца), которую обычно используют для приготовления японского бульона даши (**тут**), можно легко заменить копченым беконом. Опустите лист сушеных водорослей комбу размером 15 × 8 см в 1 л холодной воды и доведите до слабого кипения, после чего сразу снимите кастрюлю с огня и оставьте водоросли для набухания на 10 минут. Выньте комбу из кастрюли и отложите в сторону. В еще теплую воду добавьте 110 г копченого бекона, снова доведите ее до слабого кипения, затем уменьшите нагрев до минимума и варите свинину 30 минут, размышляя тем временем, куда приспособить отваренные водоросли. Бульон процедите, остудите и поставьте в холодильник; снимите с его поверхности застывший жир. Можно хранить бульон в холодильнике под крышкой в течение нескольких дней; используйте его для приготовления мясного мисо-супа или гречневой лапши (**тут**).

Чечевица

В жизни не так уж часто может понадобиться бульон с чечевицей, но умение его готовить в любом случае не помешает. Рецепт грибного супа от Арабеллы Боксер предполагает отваривание 75 г коричневой или зеленой чечевицы в 600 мл слегка подсоленной воды. В результате выходит примерно 300 мл бульона, а чечевица идет на приготовление другого блюда (что оправдывает наличие этого рецепта в данном разделе книги). Элизабет Дэвид вторит Арабелле, рекомендуя не сливать в раковину воду после отваривания белой фасоли. Имейте в виду, что лимская фасоль с медом, помидорами и укропом (**тут**) выходит гораздо вкуснее, если готовить ее на воде, в которой ранее отваривались сушеные бобы. По сути, бобовые похлебки настолько вкусны, что, если вам встретятся бобы, которые так и не пожелают размягчиться, вы вполне можете утешить себя мыслью, что в итоге у вас в любом случае получится *кое-что* пригодное для еды (или готовки). Особую прелесть бобовому бульону придает пикантная глубина его вкуса, в отличие от бульона с репчатым луком, морковью и сельдереем, который обычно выходит довольно сладким. Бобовые бульоны можно использовать для приготовления супов, лапши, различных видов плова, паэльи и прочих подобных блюд.

Осьминог

Греческие рыболовы отбивают осьминогов о камни, чтобы сделать их мягче. Фрэнк Уолтер Лейн отмечает, что с той же целью жители Гонолулу прогоняют свой улов на длинном цикле в стиральной машине. Читающему это осьминогу я бы посоветовала отправиться в Японию – там его, по крайней мере, помассируют перед приготовлением. В Неаполе готовят *o' bror e purpo* – бульон из осьминогов, который продают с уличных лотков, щедро приправив черным перцем и лимонным соком. Он, должно быть, прекрасно помогает при простуде. Дженнаро Контальдо промывает целого осьминога массой 1,2 кг, доводит до кипения 1,5 л воды с добавлением 1 ч. л. соли, 4 лавровых листов и 15 горошин черного перца. Затем он берет осьминога за головную часть и опускает в горячую воду. От этого его щупальца съеживаются – мои бы точно съежились, – и затем вся тушка оказывается под водой. Накройте кастрюлю крышкой и варите осьминога при умеренном нагреве приблизительно 1¼ часа, или до мягкости. Бульон подавайте, а осьминога нарежьте и используйте в салатах, блюдах с пастой или рисом (как только ваша простуда отступит, и вы снова сможете чувствовать вкусы).

Кролик

При приготовлении консоме по рецепту *Larousse* мясо дичи отделяют от костей и делают из него фарш под названием сальпикон, который можно использовать, помимо прочего, для крокетов (**тут**), фрикаделек, начинки для пирожков или канапе. Так что, по логике нашей книги, можно причислить консоме к мясным бульонам. И не важно, относится ли оно к мясным бульонам-супам или к костным бульонам-основам, считает самопровозглашенный «консоме-маньяк» ресторанный критик Эгон Роней. Будешь варить его чрезмерно долго, ворчит он, и бульон получится слишком темным; переборщишь с овощами – станет слишком кислым. Если повар поскупился и использовал вместо говяжьей голени дешевые мясные обрезки или даже – упаси бог – одни только кости, результат получится «безвкусным и пресным». Роней отмечает, что британский шеф-повар Брайан Тернер готовит как раз в его вкусе. Критик хвалит его консоме из кролика – легкое, но с выраженным мясным ароматом – за «идеальную сбалансированность» и прозрачность. Чтобы попробовать вариант консоме от Тернера, залейте 3 тушки кроликов 3,6 л холодной воды и доведите до кипения, затем снимите с поверхности пену. Добавьте 1 стебель лука-порея, 4 стебля сельдерея, 1 головку репчатого лука, 2 моркови, нарезав все овощи кусочками, а также 400 г консервированных помидоров, 1 лавровый лист, несколько ягод можжевельника, веточку тимьяна и несколько веточек петрушки. Варите на слабом огне 2–2½ часа, затем процедите и дайте бульону остыть. Мясницким ножом мелко порубите еще 3 тушки кроликов. Измельчите блендером 450 г крупных шляпок шампиньонов с 1 морковью, 1 головкой репчатого лука, 1 стеблем лука-порея, 1 зубчиком чеснока, 2 ч. л. ягод можжевельника, 1 ч. л. томатного пюре и 2 яичными белками. Полученную массу положите в остывший бульон, тщательно перемешайте. Доведите до кипения, добавьте по стебельку тимьяна и розмарина и продолжайте варить, часто помешивая, пока не перестанет образовываться пена. Уменьшите нагрев и готовьте на слабом огне 1½ часа. Выстелите сито марлей и аккуратно процедите консоме. Приправьте по вкусу и подавайте.

Колбаски

В период, когда я работала в сфере маркетинга, моей обязанностью и особой честью было посетить итальянский завод по производству стиральных машин. Напустив на себя максимально деловой вид, я по-королевски прохаживалась по коридорам, заведя руки за спину, словно герцог Эдинбургский, и едва удостоила вниманием механическую руку, устанавливавшую лопасти в центробежный насос. Мы перешли в отдел сборки барабанов. Молодой парень с копной черных волос и криминальной харизмой в духе романа Пазолини *Ragazzi di Vita* сворачивал цилиндры из листов перфорированного металла. «Вау, – выдохнула я, – их делают вручную!». Мой проводник, суетливый усатый субъект в накрахмаленном лабораторном халате, просиял в восторге от того, что кто-то наконец заинтересовался производственным процессом помимо юного Адониса, гримасничавшего у кучи металла. За свое любопытство я была вознаграждена обедом из семи блюд в траттории в предместье Фабриано. Первым блюдом (*primo*) были *строццапрети*, по которым я скучаю каждый раз, когда мне хочется истинных деликатесов. *Строццапрети* – тонкие свернутые рулетиками полоски пасты длиной около 10 см – были поданы с колбасками и овощами в таком золотистом бульоне, что казалось, будто в него добавлен яичный желток. В качестве *secondo* выступало мясо кабана с крупными кубиками жаренного в духовке картофеля, приготовленного с розмарином; затем – сыр из козьего молока и тарелка инжира. Разрезанные пополам фрукты внутри оказывались кроваво-красными с кремовыми вкраплениями, словно хорошо выдержанный стейк. Мы пили легкое Rosso Conero, а закончили трапезу стопкой местной граппы и крепким черным кофе. Но, увы, всё же не настолько крепким, чтобы не дать мне заснуть в конференц-зале во время

длиннейшего описания последних достижений в области технологий стиральных машин. Я чувствовала, что моргаю всё реже. Проснулась я от взгляда своего проводника, который так радовался возвращению на производство и присутствию жаждущего знаний студента, что не мог в тот момент скрыть разочарование при виде моей сонной физиономии. Я возвращалась в Лондон лишь ненамного более осведомленной в отношении стиральных машин, но зато ставшей экспертом во всем, что касается *строццапрети ин бродо*. Найти *строццапрети* за пределами итальянского региона Марке не такая уж большая проблема, но в качестве замены отлично подойдет и любая другая качественная сушеная паста, если только она не слишком толстая. Удачным вариантом будет тальятелле. Мой рецепт *паста ин бродо* рассчитан на 2 порции. Сначала на небольшом количестве оливкового масла пассеруйте до мягкости мелко нарезанные 1 головку репчатого лука, 1 морковь и 1 стебель сельдерея. Добавьте к овощам 2 очищенные от кожицы и крупно нарезанные качественные свиные колбаски, обжарьте. Влейте 300 мл горячей воды, всыпьте 1 ч. л. соли. Варите на очень слабом огне в течение 15 минут, затем добавьте пасту и отварите ее до состояния аль денте. Подавайте в больших мисках, положив в них понемногу всех ингредиентов. В *salsiccie brodo* – бульоне с колбасками – хорошо также отваривать равиоли с начинкой из мускатной тыквы, особенно с флотилией из стружки пармезана.

Мясо по-китайски

Слово «гипернатриемия» я открыла для себя после того, как попробовала рецепт свиного рагу по-китайски, а после трапезы стала неистово гуглить симптомы, чтобы понять, рискую ли я скончаться от сердечного приступа (этот термин относится к состоянию, когда уровень натрия в крови превышает 145 ммоль/л). Ощущение мучительной жажды вкупе с внезапной слабостью и тахикардией, вызванное потреблением соевого соуса в промышленных масштабах, было, конечно, не из приятных. Однако в остальных отношениях блюдо получилось настолько привлекательным, что я готовила его еще несколько раз и в конце концов пришла к собственному варианту с аналогичным вкусом, но без использования ингредиентов, заставляющих чувствовать себя, как участник *Песчаного марафона*[23] сразу после забега. Получилось нечто среднее между пот-о-фё и мясом по-китайски. На небольшом количестве рафинированного растительного масла обжарьте нарезанный тонкими ломтиками кусочек имбиря в 5 см и 4 раздавленных зубчика чеснока. Туда же положите свиную

ножку и 1 кг свиной лопатки, нарубленные крупными кусками, слегка обжарьте. Затем добавьте 6 ст. л. вина Shaoxing или сухого хереса, 3 ст. л. темного соевого соуса, 2 ст. л. светлого соевого соуса, 2 палочки корицы, 2 цельные звездочки аниса, 3 полоски апельсиновой цедры, 1 ст. л. патоки и 2 ст. л. коричневого сахара. Доведите до кипения, накройте крышкой, поставьте в разогретую до 160 ˚C духовку и готовьте 1 час. Добавьте 12 острых колбасок (не чоризо) и поместите в духовку еще на час. Перед подачей нарежьте лопатку, ножку и колбаски мелкими кусочками. Излишек бульона слейте и сохраните, оставшийся бульон загустите, подмешав немного разведенной в воде кукурузной муки и прокипятив на слабом огне еще несколько минут. Подавайте с рисом и жареными овощами. Слитый бульон используйте для тушения или как основу для супа с лапшой.

Овощи

Впервые я столкнулась с идеей приготовления боллито мисто[24] без мяса в книге о вегетарианской кухне авторства Робин Робертсон. Она пассерует на оливковом масле шалот, чеснок и сельдерей, затем помещает их в мультиварку вместе с картофелем, морковью, помидорами, бульоном, лавровым листом и пряностями. Блюдо готовят 5–8 часов, ближе к концу приготовления добавляют немного сейтана (пшеничной клейковины) и вегетарианские колбаски. Как по мне, сейтан отдает тестом, и блюдо получается вкуснее без него. Я приготовила *боллито* на плите, положив в него репу, сахарный горошек, картофель «юкон голд», патиссоны, ньокки с рикоттой (**тут**), пригоршню тонкой стручковой фасоли и очищенный редис вместе с зеленью. Мысль об использовании редиса я позаимствовала у Деборы Мэдисон, которая готовит вегетарианский *боллито мисто* с оливковым маслом и свежей зеленью (однако в качестве альтернативы предлагает ароматизированное сливочное масло), а также традиционным дополнением мясной версии – соусом *сальса верде* (**тут**). Хочется попробовать все три варианта. Вареные овощи могут быть несколько однообразными, особенно если отваривались все вместе, поэтому хорошо было бы подготовить разные по вкусу заправки – одну свежую и пряную, одну насыщенную и одну соленую – чтобы сделать блюдо интереснее.

Суп-пюре: овощной суп

Сварить похлебку и взбить ингредиенты блендером довольно просто – сложнее сотворить нечто действительно исключительное. Приготовление овощного супа-пюре – настоящая проверка вкусовых рецепторов любого повара. Как и в случае с костным или мясным бульоном либо рагу, указанное количество ингредиентов не стоит воспринимать слишком буквально – лишняя морковка или луковица никому не повредит. Если овощей у вас чуть меньше, чем 500 г, на замену практически любому из них смело берите картофель. Однако суп может стать отличным полем для экспериментов и с более интересными сочетаниями, как, например, горох и груша (**тут**).

На 4 порции **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 головка репчатого лука, нарезанная кубиками **B**

2 ст. л. сливочного или растительного масла

500 г овощей, промытых, очищенных от кожуры, при необходимости нарезанных кусочками **C D**

1,2 л воды или костного бульона **E**

Зелень или пряности – по желанию **F**

Соль

Уксус или лимонный сок – по желанию **G**

1 Пассеруйте репчатый лук без изменения цвета на сливочном или растительном масле в течение 8–10 минут. Чем дольше вы пассеруете лук, тем слаще он будет. Используйте растительное или сливочное масло либо их смесь. Если вы используете только сливочное масло, следите, чтобы лук не подгорел. Некоторые повара предпочитают использовать растительное масло при приготовлении супов, которые подаются охлажденными.

2 Добавьте подготовленные овощи. Если вы хотите, чтобы суп получился еще насыщеннее и слаще, обжарьте их на разогретом масле в течение 1–2 минут.

3 Влейте воду или бульон, доведите до кипения, затем уменьшите нагрев и варите суп на слабом огне. Слегка подсолите. Воду или бульон можно добавлять в горячем или холодном виде. Варите суп на слабом огне до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

4 Дайте супу немного остыть, удалите жесткие или

нежелательные в готовом блюде ароматные добавки, затем взбейте ингредиенты блендером полностью или частично. При необходимости разбавьте суп бульоном или водой. Приправьте по вкусу.

Перед подачей суп слегка подогрейте. Если добавляете сливки или сыр, будьте особенно внимательны при разогреве блюда.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Стандартная порция супа составляет 250–300 мл.

B Вы можете также начать с приготовления мирпуа (нарезанные кубиками репчатый лук, морковь и сельдерей), при желании дополнив его измельченным беконом или чоризо – либо, если в вашем супе будет много зелени, смесью картофеля и репчатого лука. Когда лук станет почти мягким, можете добавить немного измельченного чеснока. Не используйте репчатый лук, если вам не нравится насыщенность и сладковатый привкус, которые он дает.

C В соотношение 1 головки репчатого лука и 500 г овощей на 1,2 л жидкости легко вписываются и корнеплоды, и грибы, и баклажаны, и тыква, и бобы, и помидоры, и капуста. Исключение составят лишь замороженный горошек и свежая спаржа – их потребуется приблизительно 750 г.

D Если вы используете лук-порей, листья редиса, водяной кресс и другие подобные овощи, смешайте их с картофелем – см. **тут**.

E Многие рецепты овощных супов-пюре допускают использование бульонных кубиков или порошков, но зачастую с обычной водой блюдо получается вкуснее – особенно если вы пассеруете овощи на сливочном масле или добавляете в готовый суп немного крем-фреша или сливок. Неплохим вариантом будет смесь воды с молоком. Попробуйте заменить часть жидкости парой столовых ложек вина, фруктового сока или кокосовых сливок.

F Твердые пряности – тимьян, розмарин, анис, семена тмина, корицу, гвоздику, стебельки петрушки – следует добавлять примерно за минуту до готовности лука на шаге **1**. Не забудьте удалить их перед тем, как будете протирать ингредиенты в пюре. Мягкие травы – эстрагон, базилик, мяту, кинзу – добавляйте непосредственно перед пюрированием на шаге **4** или используйте для оформления готового блюда.

G Овощные супы нередко получаются слишком сладкими, поэтому всегда добавляйте кислый ингредиент, чтобы сбалансировать вкус. Попробуйте зачерпнуть ложку супа и

добавить в нее пару капель уксуса или лимонного сока – на всю кастрюлю может хватить и 1 ч. л. В качестве альтернативы можно использовать йогурт, пахту или крем-фреш.

Суп-пюре → Вкусы и вариации

Спаржа

Королевский суп, достойный быть поданным на фарфоре фабрики Споуда. Если следовать нашему базовому рецепту, суп может получиться несколько жидковатым. Вы можете посчитать это следствием его благородства – но нет, суп действительно может получиться слишком водянистым (впрочем, он в равной степени может быть и слишком густым). В некоторых рецептах для загущения супа предлагается добавить немного муки, в других – картофель, как в варианте с листьями редиса (**тут**). По вкусу получается недурно, но текстура выходит не вполне однородной; настоящий же суп из спаржи должен быть шелковистым и элегантным. Мой совет – купить побольше спаржи и увеличить соотношение зелени к бульону: возьмите не менее 750 г спаржи на 1,2 л жидкости. Какой бы дорогой ни была ваша спаржа, ее волокна будут представлять определенную проблему. Есть несколько способов улучшить ситуацию: вы можете очистить жесткие кончики или приготовить из них простой бульон и сварить в нем оставшуюся часть стеблей. Либо, как обычно поступаю я, можно просто процедить сваренный и взбитый блендером суп, чтобы удалить из него все жесткие частицы. Следуйте базовому рецепту, используя на шаге **1** репчатый лук или шалот. Интересный вариант авторства Дианы Кеннеди – суп со спаржей и апельсином, для которого лучше использовать зеленый лук, а не репчатый, а также заменить часть бульона апельсиновым соком и добавить немного цедры. Получится апельсиновая вариация на тему мальтийского соуса (**тут**).

Белая фасоль и шалфей

Наш базовый рецепт замечательно подходит для приготовления супов с сушеной фасолью – 250 г фасоли хватит на 4 порции (как правило, в процессе варки она увеличивается в объеме вдвое). Но вам потребуется добавить больше кипящей воды, потому что она будет испаряться, ведь фасоль варится довольно долго. Не беспокойтесь, если не замачивали фасоль на ночь. Просто промойте ее и варите на слабом огне, учитывая только, что времени на это уйдет больше, чем если бы фасоль была замочена. Сколько именно – сказать сложно: белой фасоли может потребоваться от 45 минут до трех часов, в зависимости от степени ее зрелости и величины. Разумеется, если у вас не так много времени, можете использовать скороварку, но многие повара считают, что это ухудшает вкус и текстуру фасоли. Другим камнем преткновения является соль. Большинство надежных источников сходятся на том, что солить фасоль следует в начале варки, хоть это и может слегка увеличить продолжительность приготовления. Другие повара утверждают, что лучшим вариантом с точки зрения вкуса будет добавить соль при замачивании. Не беда, если вы решите сдаться и просто использовать консервированную фасоль. Но знайте, что в этом вопросе мнения сходятся: консервированная фасоль не такая вкусная, как сушеная. Я считаю, что разница не слишком существенна. Слейте жидкость из двух банок консервов по 400 г, и у вас будет приблизительно 400 г фасоли – этого количества хватит на сытный суп с 1,2 л бульона. Какую бы фасоль вы ни выбрали, для супа стоит использовать мирпуа, а не только репчатый лук, и добавить 3 измельченных листика шалфея или ½

ч. л. сушеного шалфея на шаге **3**. Иногда я не измельчаю готовые ингредиенты в пюре, а подаю их с *pa amb oli*, балеар-ским вариантом брускетты: куском деревенского белого хлеба, натертым чесноком и помидором, сбрызнутым оливковым маслом и посыпанным солью.

Лук-порей и овсянка

Говорят, лук-порей завез в Ирландию святой Патрик, раб, сбежавший из Рима, где этот овощ был популярен. (Прежде подобный суп готовили с крапивой или шнитт-луком.) Овсяной крупы здесь совсем немного, но она придает супу прекрасную кремовую консистенцию, как в луковом супе-пюре вишисуаз, где для этого используются сливки. Интересно, что английское понятие *porridge* – «каша» – по одной из версий происходит от употребляемого в XVI веке слова *pottage* («похлебка, густой суп»), так что связь между овсяной крупой и густыми супами прослеживается уже давно. Обжарьте до мягкости с небольшим количеством сливочного и растительного масла 350 г нарезанного ломтиками порея и 100 г нарезанного кубиками картофеля. Влейте 1,2 л горячего куриного костного бульона, добавьте ½ ч. л. соли и 50 г овсяной крупы мелкого или крупного помола. Варите на слабом огне в течение 25 минут. Прежде чем взбивать готовый суп блендером, попробуйте и представьте себе, как прекрасно он сочетался бы с жаренной в духовке куропаткой – нечто среднее между полентой и начинкой для фарширования. Измельчите ингредиенты, добавив не менее 500 мл воды, чтобы получился густой суп. Приправьте по вкусу и при необходимости подогрейте.

Горох

Я предлагаю вам не вязкую массу из сушеного гороха, пищу диккенсовских бедняков (см. пудинг **тут**), а свежий, по-остиновски дерзкий супчик с садовым горошком. Большинство рецептов рекомендуют добавлять к обжариваемому на масле репчатому луку нарезанный кубиками картофель, чтобы придать супу плотности. На 1,2 л воды достаточно будет 500 г замороженного горошка и 250 г картофеля. Если вы предпочитаете обойтись без картофеля, хорошую текстуру и вкус обеспечат 750 г горошка. Разумеется, по возможности используйте свежий горошек – если будете покупать его в стручках, увеличьте указанное количество вдвое. Пара горстей

измельченных листьев ромэна или латука подчеркнут глубокий сладкий землистый вкус горошка. Добавляйте за несколько минут до готовности. Линдси Бархэм нравится добавлять грушу в свой вариант горохового супа, который делается очень быстро и просто, так как нет необходимости предварительно обжаривать лук. У этого супа необычный вкус – с отчетливым грушевым оттенком. Отварите 450 г замороженного горошка в подсоленной воде в течение нескольких минут, откиньте на сито. Возьмите 2 банки груш в собственном соку (не в сиропе), достаньте из банок фрукты, а сок долейте холодной водой до объема 900 мл. Добавьте жидкость, когда будете взбивать блендером горошек и груши. Суп прогрейте, приправьте солью, белым перцем и парой столовых ложек измельченной свежей мяты или мятного желе.

Тыква с тайскими пряностями

Октябрь – самый аппетитный месяц; магазины и ларьки сверкают всеми оттенками оранжевого и коричневого: апельсины, кленовый сироп, пекан, имбирные пряники, карамель, корица, тыквы. Ах, тыква. Как же поступить с мякотью, которая непременно остается после того, как вы вырезали из нее своего тыквенного Джека? Тыквенный пирог – не совсем моя история. Как по мне, вкусом он напоминает вегетарианский рыбный суп с лобстером, приправленный клеем для обоев. Пара горстей мякоти уйдет на равиоли. Остается тыквенный суп – по крайней мере, до Ночи костров[25], когда я смогу выкинуть остатки мякоти в огонь. Среди всех других вариантов – тыквы с грибами, тыквы с яблоком, тыквы со сладкой кукурузой – тыкве с тайскими пряностями, несомненно, принадлежит первое место. Тыкву и кокос смешивают в массу настолько мягкую и нежную, что вы бы тут же скользнули в пижамку, если бы не присутствие в составе супа острой и весьма сложносочиненной пасты карри (а также грубоватого рыбного соуса). С точки зрения тайской кухни тыква может показаться не слишком аутентичным выбором, однако ее используют там для супов, нарезая кубиками и добавляя в бульон, а не пюрируя, как в нашем рецепте. Следуйте базовому рецепту, спассеровав до мягкости 1 измельченную головку репчатого лука или 2 головки шалота на шаге **1**. Добавьте 2 ст. л. тайской зеленой пасты карри (можно марки Mae Ploy) и готовьте 1–2 минуты. Подмешайте 500 г измельченной мякоти тыквы, затем по 600 мл бульона и кокосового молока, 2 ст. л. рыбного соуса и 1 ст. л. коричневого сахара. Свежую сладковатую нотку добавит свежий или замороженный листик лайма. Когда тыква будет готова, дайте супу немного остыть и взбейте его блендером,

предварительно выловив и выбросив листик лайма. Приправьте по вкусу и подавайте, посыпав измельченной кинзой, кусочками чили и семенами кунжута.

Зелень редиса / Водяной кресс / Порей / Латук / Крапива

Приготовление супа из зелени обычно начинают не с мирпуа, а с сочетания репчатого лука и картофеля, которые добавляют комфортной мягкости и основательности свежему острому травяному вкусу. Чтобы приготовить классический суп из водяного кресса, следуйте базовому рецепту, потушив до мягкости – в идеале в смеси воды и молока – нарезанный кусочками картофель (около 200 г) и репчатый лук, затем добавьте кресс (200–300 г) и готовьте несколько минут, пока зелень не станет мягкой. Тот же принцип действует для порея, латука и крапивы – один садомазохистский рецепт, на который я как-то наткнулась, предписывает отмерять последнюю горстями. Дженни Бейкер готовит суп с ботвой редиса, используя как стебли, так и листья в сочетании с поджаренными картофелем и луком. Она варит суп на слабом огне в течение 15 минут и приправляет его солью, перцем и небольшим количеством мускатного ореха по вкусу.

Помидоры и морковь

На своем веку я повидала много рецептов супов с морковью. Большинство из них неплохи, некоторые почти хороши, но ни один не вызывает у меня особого восторга. То же самое касается помидоров. Пролистывая сборник статей Арабеллы Боксер для *Vogue*, я наткнулась на рецепт супа из моркови с помидорами. Такое сочетание даже не приходило мне в голову. Приглушенная сладость моркови вкупе с яркостью помидоров сулили нечто сказочное. Оригинальный рецепт от Боксер представлял собой холодный суп с большим количеством пахты, которая добавлялась в момент пюрирования, но я просто взбила его блендером в горячем виде, отказавшись от каких-либо добавок. В качестве приправы выступил лишь лавровый лист. Помидоры и морковь – одна из тех божественных комбинаций, которую излишнее украшательство только испортит. 250 г очищенной моркови нарежьте кружками толщиной с монетку и потушите в течение нескольких минут на 25 г сливочного масла. Добавьте 250 г измельченных помидоров без кожицы и прогревайте еще несколько минут. Влейте 1 л костного куриного бульона

(разбавленного в два раза, если вы используете бульонный кубик), приправьте морской солью, ½ ч. л. сахара и небольшим количеством перца. Варите при слабом кипении под крышкой 35 минут, затем взбейте блендером. Если вы хотите подавать суп холодным, влейте только 800 мл бульона, а затем остывший готовый суп взбейте с добавлением 200 мл пахты. Перед подачей охладите.

Репа с черным хлебом и коричневым маслом

Несмотря на ее деревенскую репутацию, репа для меня – всё равно что более «интеллигентная» брюква. Ее текстура шелковистее, а вкус – изысканнее, без типичного резкого запаха. Тем не менее Майкл Смит, чей рецепт последует далее, советует не говорить гостям, из чего сварен суп, пока те его не попробуют. Разогрейте в сотейнике 50 г сливочного масла до золотисто-коричневого оттенка, добавьте 675 г нарезанной кубиками репы и 50 г измельченного репчатого лука. Томите под крышкой на малом огне, пока репа не станет мягкой (приблизительно 25 минут). Нарежьте кубиками 50 г черствого черного хлеба и поджарьте на 1 ст. л. оливкового масла до образования хрустящей румяной корочки. Добавьте хлеб в сотейник с репой, влейте 1 л холодного куриного или телячьего бульона, доведите до слабого кипения и готовьте еще 20 минут. Взбейте блендером, посолите, поперчите и посыпьте свеженатертым мускатным орехом. Подавайте, украсив водяным крессом или измельченными жареными каштанами.

Чаудер

Сытный сливочный суп, в который когда-то было принято непременно добавлять морепродукты. Сегодня он допускает гораздо более вольную интерпретацию. Тем не менее базовый рецепт включает ингредиенты в духе ранних версий этого блюда. Традиционно к такому супу подают устричные крекеры. Чтобы приготовить 4 порции крекеров, перетрите 4 ст. л. несоленого сливочного масла с 250 г пшеничной муки, добавьте 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара и 2 ч. л. пекарского порошка. Влейте часть от 150 мл воды и замесите тесто, разбавляя его оставшейся водой по мере необходимости. Дайте тесту постоять при комнатной температуре 30 минут, затем раскатайте его в пласт толщиной 5 мм и либо вырежьте кружки диаметром 24,5 мм, либо нарежьте пласт небольшими квадратиками. Выпекайте на смазанном маслом противне в разогретой до 160 °C духовке в течение 20 минут, повернув противень по истечении половины указанного времени.

На 4 порции **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 голова и хребет рыбы для бульона или 600 мл теплого рыбного бульона

25 г сливочного масла **B**

100 г копченого бекона **C**

1 большая головка репчатого лука, нарезанная кубиками D

2–3 ч. л. пшеничной муки **E**

500 г картофеля, очищенного и нарезанного кубиками с гранью 2 см **F G**

1 лавровый лист **H**

Соль

600 мл молока

500 г филе пикши без кожи, нарезанного кусочками **I**

¼ ч. л. белого перца

2–4 ст. л. сливок – по желанию

1 Если вы готовите свежий бульон, отварите рыбьи хребет и голову, удалив из нее жабры, в 700 мл подсоленной воды в течение 20–30 минут. Процедите сквозь выстеленное марлей сито и отставьте в сторону. Приготовить домашний рыбный бульон легко и быстро, причем все усилия будут вознаграждены отменным вкусом чаудера. Подробнее см. **тут**, **тут**.

2 В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте бекон

до образования хрустящей корочки. Выньте бекон шумовкой.

3 На вытопившемся из бекона жире – возможно, с добавлением сливочного или растительного масла – обжарьте до мягкости репчатый лук. Он может стать золотистым, главное, чтобы не подгорел.

4 Выключите нагрев, посыпьте лук мукой и перемешайте. Готовьте 1 минуту. Постепенно влейте теплый бульон, помешивая, чтобы разбавить получившийся луковый ру, и одновременно деглазируя сотейник. Добавьте бекон, картофель и лавровый лист, затем слегка посолите. Доведите до кипения и уменьшите нагрев. Варите при слабом кипении. Подсаливайте суп умеренно: и бекон, и рыба содержат соль, которая перейдет в готовое блюдо.

5 Готовьте 10–15 минут, пока картофель не станет мягким.

6 Влейте молоко, снова доведите суп до кипения и добавьте рыбу. Накройте сотейник крышкой, уменьшите нагрев до минимального и готовьте рыбу еще 4–5 минут. Снимите с огня, посолите и поперчите по вкусу – и добавьте сливки, если используете.

7 Подавайте чаудер с устричными крекерами, тонкими солеными крекерами, хрустящим хлебом или фриттерами из сладкой кукурузы.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Как и у большинства супов, этот рецепт довольно гибкий.

К примеру, чтобы приготовить 6 порций, достаточно добавить еще одну картофелину и дополнительные 250 мл жидкости.

B Вместо сливочного масла можно использовать 2 ст. л. растительного, хотя вкус и аромат первого сложно затмить.

C Бекон добавляется по желанию, но если вы откажетесь от его использования в этом рецепте, призываю вас приготовить добротный, наваристый рыбный бульон. Или поэкспериментировать с водорослями.

D В качестве альтернативы репчатому луку могут выступать зеленый лук, порей или смесь репчатого лука и порея. К чаудеру с моллюсками отлично подходит чеснок.

E Не во всех чаудерах в качестве загустителя выступает мука. Иногда для этого разминают и вновь добавляют в суп часть картофеля или используют сливочное масло / сливки. Я встречала рецепты, где на указанное здесь количество ингредиентов добавлялось не менее 125 мл жирных сливок, но достаточно будет и 2–4 ст. л., подмешанных во время приготовления рыбы.

F Сгодится любой картофель, но лучшим выбором будет тот

сорт, который хорошо держит форму.

G Картофель можно заменить бататом, тыквой или различными корнеплодами либо смешать с ними.

H Одной из классических приправ для чаудера является тимьян. Некоторые также добавляют сельдерейную соль, кайенский перец и мацис, или мускатный цвет.

I Не бойтесь экспериментировать, смешивая белую рыбу с лососевой, свежую – с копченой, а также добавляя в суп моллюсков.

Чаудер → Вкусы и вариации

Моллюски

Помимо всех прочих достоинств книга «Моби Дик» прекрасно разогревает аппетит. В главе 15 под названием «Отварная рыба» прожорливые Измаил и Квикег, опасавшиеся, что хозяйка заведения «Под котлами» в Нантакете накормит их одной разинькой на двоих, испытали облегчение, получив по дымящейся миске горячего чаудера. «Это были маленькие, сочные моллюски, ну не крупнее каштана, перемешанные с размолотыми морскими сухарями и мелко нарезанной соленой свининой! Все это обильно сдобрено маслом и щедро приправлено перцем и солью!» Миссис Фурия, жена владельца гостиницы, «веснушчатая рыжеволосая женщина в рыжем же платье», сама весьма напоминает чаудер. Измените наш базовый рецепт, используя 2 кг моллюсков в раковинах вместо 500 г рыбы. В большом сотейнике с крышкой уварите наполовину 200 мл сухого белого вина, затем добавьте 500 мл горячей воды. Уменьшите нагрев до среднего и добавьте очищенных моллюсков. Накройте крышкой и варите 4–5 минут, слегка встряхнув сотейник по истечении половины указанного времени. Посмотрите, все ли раковины раскрыты. Если нет, снова накройте сотейник крышкой и проверяйте через каждую минуту, пока все раковины не раскроются. Затем извлеките моллюсков из раковин. Делайте это над сотейником, чтобы сохранить как можно больше содержащейся в них жидкости. Раковины, раскрыть которые не удалось, выбросьте. Теперь следуйте рецепту с шага **2**, используя отвар от моллюсков (процедите его через мелкое или выстеленное марлей сито) вместо рыбного бульона и добавив моллюсков в тот момент, когда следует добавлять рыбу. Чтобы прогреть их, потребуется не более двух минут. Том Керридж готовит чаудер с моллюсками, картофелем и сладкой кукурузой, приправляя готовое блюдо сладковатым уксусом в знак уважения к английской морской

классике.

Картофель в мундире

Та редкая разновидность чаудера, в которой картофель играет ведущую роль. Очень рекомендую, если вам хочется чего-то, обильно приправленного маслом. Пропустите шаг **1** базового рецепта, вместо этого натрите 2 крупные картофелины в мундире (по 250 г каждая) растительным маслом, посыпьте морской солью и запеките в духовке при 200 °C. Готовым и мягким картофель должен стать через 1 час 20 минут. Теперь разрежьте картофелины пополам и выскоблите большую часть мякоти. Оставшуюся оболочку вновь поместите в духовку и запекайте еще по 10 минут с каждой стороны. Затем следуйте базовому рецепту (шаги **2–7**), добавив мякоть картофеля на шаге **6**. При этом не забудьте добавить и нарезанный кубиками сырой картофель: он влияет на консистенцию и вкус блюда, особенно если вы используете разные сорта. В качестве жидкого компонента лучше всего взять некрепкий овощной или куриный бульон. Оформите блюдо тонкими ломтиками хрустящего поджаренного бекона, шнитт-луком, сметаной и измельченным зеленым луком. Этой же смесью фаршируйте запеченную картофельную оболочку. К каждой порции супа подавайте по картофельной «лодочке» с начинкой. Или съешьте картофельную оболочку, пока она теплая (разогревать ее не стоит), а суп оставьте на следующий день.

Мидии и чеснок

Это блюдо напоминает *moules marinière* – мидии мариньер, но с *таким* количеством соуса, что вам понадобится хлебная корзина побольше. Как правило, к этому блюду подают нарезанный ломтиками багет, но я бы порекомендовала картофельный хлеб (**тут**) – он обладает неподражаемой способностью впитывать жидкость. Чаудер с мидиями и чесноком отличается от нашего базового рецепта, как и вариант с моллюсками, предложенный выше. Точно так же здесь в качестве бульона используется отвар от мидий, но в данном случае его дополняют чесноком и вином, так что суп получается значительно насыщеннее. На средний огонь поставьте кастрюлю с крышкой, достаточно объемную, чтобы вместить мидии. Растопите в кастрюле 1–2 ст. л. сливочного масла и обжарьте на нем до легкого золотистого цвета 2–3 мелко нарезанных зубчика чеснока. Увеличьте нагрев и влейте 250 мл сухого белого вина. Доведите его до кипения и варите на слабом огне в течение 1 минуты. Добавьте 2 кг мидий, предварительно промыв их щеткой и обрезав наросты в виде волокон. Накройте крышкой и готовьте 2 минуты, затем перемешайте и снова накройте.

Если не все мидии раскрылись, продолжайте прогревать их под крышкой, проверяя через каждую минуту. Этот процесс может занять до 8 минут, если раковины особенно плотные. После того как мидии раскроются, снимите крышку и извлеките моллюсков из раковин, выбросив те, что так и остались закрытыми. Отвар долейте водой до объема 600 мл: это будет бульон. Следуйте базовому рецепту (шаги **3–7**) – вы почувствуете яркий вкус мидий и чеснока, избавляющий от необходимости добавлять бекон. На шаге **8** добавьте отваренные мидии и недолго прогрейте. Если моллюски на ваш вкус крупноваты, разрежьте каждого на 2–3 части.

Красное вино

Первый задокументированный рецепт чаудера описан в анонимном стихотворении, опубликованном в *The Boston Evening Post* в 1751 году:

> First lay some Onions to keep the Pork from burning
> Because in Chouder there can be not turning;
> (Сначала выложите немного репчатого лука, чтобы свинина не подгорела)
> Then lay some Pork in slices very thin,
> Thus you in Chouder always must begin.
> (Сверху поместите тонкие ломтики свинины) Next

lay some Fish cut crossways very nice Then season well with Pepper, Salt, and Spice;

Parsley, Sweet-Marjoram, Savory, and Thyme, (Затем идет надрезанная крест-накрест рыба; хорошенько приправьте черным перцем, солью, душистым перцем, петрушкой, садовым майораном, чабером и тимьяном) Then Biscuit next which must be soak'd some Time.

Thus your Foundation laid, you will be able To raise a Chouder, high as Tower of Babel;

For by repeating o'er the Same again, You may make a Chouder for a thousand men.

(Дальше выложите предварительно вымоченные галеты) Last a Bottle of Claret, with Water eno; to smother 'em, You'll have a Mess which some call Omnium gather 'em.

(Последним автор рекомендует добавлять разбавленное водой красное вино.)

Кулинарные писатели могут раскритиковать автора за то, что он не уточнил, в духовке готовится блюдо или на плите; поэты – за сомнительную рифму thyme (тимьян) и time (время). Вызывает вопросы и сочетание красного вина с рыбой. Хотя, справедливости ради, признаем, что когда-то оно не считалось таким уж одиозным. Если вы всё же решитесь, танинное бордо лучше заменить молодым божоле. Неплохо будет также сначала разогреть вино, тем самым смягчив его вкус.

Копченая пикша и картофель

Каллен скинк (*Cullen skink*) – шотландский суп с копченой пикшей и картофелем. Он не слишком отличается от нашего базового рецепта чаудера, но готовится проще. Вам не понадобится ни бульон, ни бекон. Просто выложите в сотейник

нарезанный кубиками картофель и измельченный репчатый лук, добавьте 600 мл воды и варите на слабом огне до мягкости (10–15 минут). В отдельную кастрюлю положите копченую пикшу (finnan haddie), влейте 600 мл молока, добавьте лавровый лист и варите на слабом огне до готовности (не более 10 минут). Достаньте рыбу из кастрюли, молоко сохраните. Разделите рыбу на мелкие кусочки, одновременно удаляя косточки. Выньте из сотейника приблизительно половину готового картофеля и репчатого лука, разомните и вновь положите в сотейник, добавив кусочки рыбы и молоко. Прогрейте суп и подавайте, посыпав петрушкой или шнитт-луком. К нему также можно подать овсяные лепешки (**тут**) или баннок – плоские лепешки, напоминающие сконы, из овсяной или ячменной муки, которые готовятся на сковороде. Традиционно популярным дополнением к копченой рыбе служит пастернак; можно добавить его для вкуса, заменив ½ указанного количества картофеля.

Сладкая кукуруза, батат и крем-фреш

Чаудер со сладкой кукурузой не терпит излишеств – традиционные пряности вроде лаврового листа или тимьяна отнюдь не красят специфический вкус кукурузы. Крем-фреш компенсирует сладость овощей. Следуйте базовому рецепту, приготовив кукурузный бульон вместо рыбного на шаге **1**: отделите зерна от четырех початков сладкой кукурузы и отложите в сторону; опустите стержни початков в 1 л воды с добавлением ½ ч. л. соли и варите на слабом огне в течение 20 минут. Сохраните 600 мл бульона, стержни початков выбросьте. Следуйте рецепту с шага **3**, спассеровав до мягкости репчатый лук на сливочном или растительном масле. Вместо картофеля используйте батат, добавив его вместе с зернами кукурузы, молоком и солью на шаге **6**. Доведите до слабого кипения и варите 10 минут. Добавьте 4 ст. л. крем-фреша и прогрейте на слабом огне. Теодор Рузвельт предпочитал к рыбному чаудеру попкорн вместо устричных крекеров. Если вы решите последовать его примеру, добавляйте по несколько штучек за раз, чтобы они слегка впитали бульон, не сильно размокнув и не потеряв хрустящую текстуру. Отличным дополнением будет также кукуруза в соленой глазури.

Помидоры (Чаудер с моллюсками по-манхэттенски)

В 1934 году это блюдо впервые было упомянуто в прессе и

вызвало немало шумихи: Дж. Джордж Фредерик назвал изобретение чаудера с помидорами и моллюсками самым противоречивым в кулинарной истории Америки – даже более, чем клубничная коврижка. Член законодательного собрания штата Мэн Кливленд Слипер предложил законопроект, запрещающий добавлять помидоры в чаудер с моллюсками. Элеанор Эрли в 1940 году назвала его «мерзкой розовой субстанцией» и заявила, что томаты и моллюски совместимы не больше, чем хрен и мороженое. Времена меняются. Напиток из моллюсков с помидорами *Clamato* (созданный в 1966 году) стал стандартным продуктом американских магазинчиков, а если в вашем ближайшем кафе-мороженом еще нет мороженого с хреном – это просто вопрос времени. Чтобы понять, что же так взволновало общественность, следуйте базовому рецепту, но на шаге **1** приготовьте бульон не из рыбы, а из моллюсков (**тут**). Затем следуйте рецепту с шага **2**, добавив, помимо репчатого лука, 1 морковь, 1 зеленый перец и 1 стебель сельдерея – всё это мелко нарезанное, – а также 3–4 раздавленных зубчика чеснока. Когда овощи станут мягкими, положите 2 ст. л. томатного пюре и готовьте в течение 1 минуты, после чего добавьте 1 нарезанную кубиками картофелину, бульон из моллюсков, лавровый лист, пару веточек тимьяна и немного соли и перца. Варите на слабом огне до готовности картофеля. Положите 400 г консервированных резаных помидоров и пару щепоток хлопьев чили, прогревайте еще 15 минут. Добавьте 1 кг промытых щеткой моллюсков и варите под крышкой на слабом огне, пока все раковины не раскроются. Чаудер вкуснее всего на следующий день, особенно если выставить его на ночь на улицу. Я оставила свой чау-дер на крылечке в Бруклине, и на следующее утро он забродил.

Рагу: Рагу из баранины с овощами

Речь пойдет о блюдах из мяса или рыбы с овощами, которые тушат вместе в одной посуде. В качестве примера я взяла рагу из баранины с овощами, но в разделе *«Вкусы и вариации»* вы найдете и карри, и таджин, и классическую французскую запеканку. Наш базовый рецепт предполагает приготовление в духовке, но вы можете смело использовать и варочную панель. В этом случае лучше применить рассекатель, чтобы равномерно распределить нагрев – это существенно повлияет на текстуру мяса или рыбы.

На 4 порции, приготовленные в кастрюле-жаровне с крышкой емкостью 3 л **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г сливочного масла или 2–3 ст. л. растительного **B**

1 кг мякоти лопатки или ноги барашка, нарезанной кубиками **C D E**

2 головки репчатого лука, произвольно нарезанные **F**

2 моркови, произвольно нарезанные **F**

2 стебля сельдерея, произвольно нарезанные **F**

200 г ломтиков бекона **F**

3–4 зубчика чеснока, мелко нарезанные **F**

1 ст. л. пшеничной муки **G**

750 мл горячего бульона **H**

1 букет гарни **I**

1 В кастрюле разогрейте сливочное или растительное масло и обжарьте мясо, при необходимости разделив его на порции. Выньте мясо из кастрюли шумовкой. Добавьте еще немного жира, если требуется. Разогрейте его на среднем огне и обжаривайте в течение 10 минут репчатый лук, морковь и сельдерей с беконом. Добавьте чеснок и продолжайте обжаривать, пока чеснок не станет слегка золотистым. Снимите с огня, посыпьте овощи с беконом мукой и перемешайте. Снова поставьте на огонь, прогревайте 1 минуту. Если из бекона и мяса вытопилось много жира, удалите большую его часть, оставив в кастрюле около 1 ст. л., после чего добавляйте муку.

2 Постепенно влейте при помешивании горячий бульон, чтобы деглазировать кастрюлю. Вновь положите мясо и добавьте букет гарни. Доведите жидкость до кипения, затем уменьшите нагрев и поставьте кастрюлю в разогретую до 160 ˚C духовку. Готовьте еще 1½–2 часа. Крупные суставы барашка и мясо на кости, например голень, готовятся дольше.

3 Подавайте – или, что еще лучше, остудите и поставьте блюдо в холодильник на 1–2 дня, чтобы вкусы полностью раскрылись, а на поверхности застыл жир, который легко можно будет удалить.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Если крышка прилегает неплотно, проложите между нею и кастрюлей лист фольги или пергамента. Таким образом вы сможете предотвратить чрезмерный выход пара из кастрюли, и ваше рагу не пересушится и не подгорит, особенно если вы добавили не слишком много жидкости. Если ваша жаропрочная емкость не подходит для приготовления на варочной поверхности, начните готовить рагу на сковороде или в кастрюле с толстым дном. Разогрейте жаропрочную емкость в духовке и переложите в нее рагу на шаге **5**. Емкость желательно выбирать побольше, а ингредиенты утрамбовывать поплотнее и покрывать их минимальным количеством жидкости – в этом случае рагу получится наиболее насыщенным.

B Используйте растительное масло, если вам больше нравится его вкус или оно традиционно используется для приготовления блюда – например, таджина или мяса по-китайски.

C Если вы покупаете мясо на кости, его вес должен быть на 50 % больше, чем указано в рецепте, то есть 1,5 кг.

D Хорошим выбором для рагу из баранины будет лопатка, однако подойдут также шейка, корейка, грудинка, рулька или голяшка (варьируйте продолжительность приготовления в зависимости от того, какую часть туши используете).

E Лучше нарезать мясо более крупными кусками: их сложнее пережарить, да и в готовом блюде они будут выглядеть аппетитнее.

F В рецепте представлен классический набор ароматных добавок, однако вы легко можете отказаться от одних из них и заменить другими. С большинством разновидностей мяса хорошо сочетаются репчатый лук, красный перец и помидоры.

G Вместо пшеничной муки вы можете использовать разведенную в воде кукурузную муку, добавив ее в самом конце приготовления (см. рецепт утки с апельсинами по-вьетнамски **тут**). Или, если ингредиенты позволяют, можете размять часть овощей в пюре и добавить их в готовое рагу. Также помните о варианте с *бёр-манье* (**тут**).

H Вы можете варьировать количество жидкости, но при этом придется изменять и количество добавляемой муки: при соотношении 1 ч. л. муки на 250 мл бульона соус получится достаточно густым. Обычно жидкости добавляют столько, чтобы

она на 1–2 см покрывала все ингредиенты. Если жидкости меньше, то следите, чтобы крышка плотно прилегала к кастрюле – так вы можете быть уверены, что ингредиенты полностью дойдут до готовности. Бульон можно целиком или частично заменить тем же объемом вина или нарезанных помидоров.

I Свежий букет гарни может существенно повлиять на вкус готового блюда. Неплохим вариантом будет также один лавровый лист или пара веточек тимьяна; можно добавить 1 ч. л. смеси сушеных трав. Цельные пряности (в случае их использования) добавляйте на шаге **2**, а молотые – на шаге **3**, после того как размешаете муку и будете уверены, что жидкости достаточно и рагу не подгорит.

Рагу → Вкусы и вариации

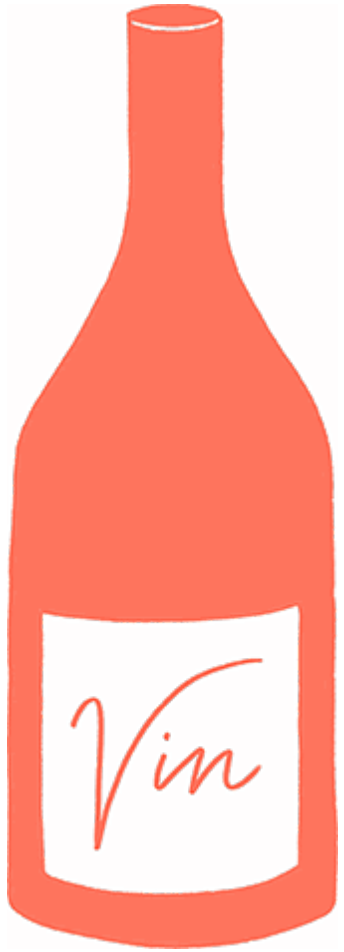
Говядина с пивом

Второй из лучших в мире способов применения пива во французской части Бельгии зовется *carbonnade*, а на фламандском севере – *stoofvlees*. Рагу по сути одно и то же, хотя *stoofvlees* чаще подается с чипсами. Делия Смит советует пробовать рагу не ранее чем через 2½ часа после начала тушения – за это время горьковатый привкус пива заметно смягчится. Гаррет Оливер, владелец заведения *Brooklyn Brewery*, считает, что хватит и 1½ часа. Он отмечает также, что «при правильном использовании пиво может дать кулинарии очень многое» – наблюдение, по степени энтузиазма сравнимое с записью в аттестате моего мужа по поводу уроков физкультуры: «Хорошо показал себя в плавании и баскетболе. Отличный парень!». Насколько теплые чувства вызовет у вас *stoofvlees*, частично зависит от того, какое пиво и в каком количестве вы будете использовать. Я обычно выбираю молочный стаут Mackeson, черный, как горячая смола, и смешиваю его с говяжьим бульоном, но подойдет любое темное пиво. Эскофье рекомендует использовать ламбик – см. **тут** – но я бы оставила его для питья. Следуйте базовому рецепту, используя такое же количество говядины и отказавшись от моркови и сельдерея. При этом репчатого лука возьмите как минимум вдвое больше, нарезав его кружками, а не порубив. В качестве жидкости используйте говяжий бульон, смешанный с пивом в соотношении 50:50. Добавьте 1 полную ст. л. сахара, 1 ст. л. дижонской горчицы и 4 ч. л. яблочного или винного уксуса. Букет гарни даже не обсуждается. Энн Уиллан добавляет также ½ ч. л. свеженатертого мускатного ореха. Довольно часто к карбонаду

по-фламандски подают поджаренные ломтики хлеба, смазанные горчицей; кулинарный критик Мими Шератон пишет о карбонаде с чем-то вроде имбирных коврижек. Подавайте рагу с картофелем фри, с отварным картофелем или пюре либо с яичной пастой. Не ручаюсь за любой темный эль, но иногда я заменяю говядину дюжиной свиных колбасок (цельных и слегка подрумяненных), готовлю их не более 45 минут, и легкий горьковатый привкус блюда мне нравится.

Chanfana

Блюдо родом из португальского региона Бейра. Традиционно это рагу готовили из козлятины, но современные версии допускают и мясо ягненка, и баранину. Говорят, это блюдо появилось во время войны на Пиренейском полуострове, когда армия Наполеона уничтожила весь лучший скот, оставив португальцам лишь старых жилистых коз. Так что нужда может стать отправной точкой для создания очень неплохого рагу, а длительно маринуемое в красном вине мясо становится мягким – в известной степени. Однако по мнению Целии Педросо и Люси Пеппер, блюдо всё же требует «крепких зубов». Набор ароматных добавок в нем тоже довольно оригинальный – смесь, не похожая ни на одну встречавшуюся мне прежде: мята, лавровый лист, петрушка и паприка, а также репчатый лук и чеснок. Кроме того, это блюдо стоит упоминания хотя бы потому, что не требует ни предварительного тушения, ни обжаривания. Ингредиенты выкладывают в огнеупорную емкость с крышкой (желательно глиняную) в произвольном порядке, заливают красным вином, долго вымачивают и наконец долго готовят в несильно разогретой духовке. Маринуйте 2 кг нарезанной кубиками козлятины или баранины в 750 мл красного вина в течение 8 часов (в холодильнике), добавив 1 измельченную головку чеснока, 25 г измельченной петрушки, 15 г измельченной мяты, 1 ч. л. паприки, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. приправы пири-пири[26] или хлопьев чили и чуточку свиного жира. Если используете глиняную емкость, приблизительно за час до начала приготовления достаньте ее из холодильника, чтобы она не треснула из-за большой разницы температур. Перемешайте маринованное мясо и добавьте немного вина, если бóльшая его часть впиталась. Накройте емкость крышкой и поставьте в разогретую до 160 °C духовку на 3 часа. Подавайте с отварным картофелем и достаточным запасом зубочисток.



Курица и вино

В связи с тем, что я много пишу про еду, многие думают, что мой муж питается исключительно по-королевски. И когда кто-нибудь спрашивает, какое самое роскошное блюдо я для него готовила, то зачастую бывает разочарован ответом. В наш последний вечер в съемном коттедже в Дартмуре случилось так, что у меня под рукой оказались практически все ингредиенты для *coq au vin*. То, чего не хватало (коньяк, шалот, хлеб) легко нашлось на удивление в богатом деревенском магазинчике. Я разрезала курицу по суставам и последовала нашему базовому рецепту, фламбировав птицу с помощью маленькой бутылочки курвуазье. Напротив коттеджа располагался до абсурда привлекательный паб Drewe Arms, так что я засунула блюдо в разогретую до 150 ˚C духовку образца 1970-х годов, и мы двинулись через дорогу, чтобы слегка разогреться. Заведение

было таким, каким и должен быть истинно девонский паб: крытый соломой, с обилием крошечных комнаток, заставленных шпунтовыми лавками, и полом, мощенным огромными каменными плитами. Как такового бара не было; свою пинту можно было купить сквозь лючок, ведущий в пивную, полную укутанных попонами бочек, словно находящихся на карантине после мучительного путешествия с пивоварни. На доске мелом было выведено меню – простая сытная классика: бараньи отбивные, пирог, пюре. Мы поддались искушению и сделали заказ. Посреди трапезы я на цыпочках выскользнула, чтобы вынуть из духовки бедную забытую курицу. Кажется, я даже извинилась, оставив ее на кухне стынуть и поскорее вернувшись к своему пудингу с хлебом и маслом. На следующее утро мы стояли под проливным дождем, глядя на три дороги, ведущие из автопарка, и пытаясь понять направление каждой из них. В конце концов мы махнули на всё рукой и решили вернуться обратно в машину. Пора перекусить. То, что мы увидели, развернув фольгу, выглядело не слишком привлекательно: сэндвичи с *кок-о-вэн*. Розовый соус впитался в разбухший хлеб, придав ему ядовитую окраску. Курица, однако, оказалась сочной, даже слегка напоминающей по вкусу трюфель, а влажный хлеб – пикантным и сладковатым. И вот этот самый сэндвич, съеденный под неистовый стук дождя по лобовому стеклу в пропахшем моторным маслом салоне машины, из которого открывался унылый вид на болото, стал и до сих пор остается самым вкусным блюдом, которое когда-либо доводилось есть моему мужу. Что же касается вина, Уэверли Рут утверждает, что с мясом лучше всего сочетаются красные вина из Шинона или Бургея, при этом *кок-о-вэн* «лучше всего получается с туренским вином». Он отмечает также, что в регионе Франш-Конте это блюдо готовят с шато-шалон, насыщенным сладким вином, которое он приравнивает к «горному сотерну». В книге *River Cafe Two Easy* Роуз Грей и Рут Роджерс приводят одиннадцать рецептов «птицы с вином», включая жаренного в духовке цыпленка в вермуте, жаренную в духовке куропатку в *вин санто*[27], фазана в шардоне и жаренного в духовке тетерева в кьянти классико. Чтобы приготовить классическое рагу *кок-о-вэн*, измените базовый рецепт, используя курятину вместо барашка и красное вино в качестве бульона. Сельдерей добавляйте по желанию. Традиционно к этому блюду дополнительно обжаривают на сливочном масле маленькие головки репчатого лука и ломтики бекона в течение 10 минут, шампиньоны в течение 5 минут, и всё это – если луковицы получились достаточно мягкими – добавляют в рагу непосредственно перед подачей. Чтобы сделать рагу гуще,

приготовьте *бёр-манье*, смешав в одинаковых пропорциях несоленое сливочное масло и пшеничную муку до пастообразной консистенции. Добавляйте по чайной ложке пасты в готовое рагу, каждый раз прогревая его в течение минуты, пока соус не достигнет желаемой густоты. Тот же принцип относится и к говядине беф бургиньон (*boeuf bourguignon*) – просто следуйте базовому рецепту, заменив баранину говядиной и добавив красное вино в качестве бульона.

Утка с шоколадом и вином марсала

В списке продуктов, которые я непременно взяла бы на необитаемый остров, значатся утка, чеснок, фенхель, чили, плитка шоколада Green & Black с изюмом и фундуком и бутылка Marco de Bartoli Marsala. В этом случае у меня был бы выбор: напиться, заедая вино шоколадом, а остальное выкинуть в море, или приготовить что-то вроде роскошного сицилийского блюда из книги Якоба Кенеди *Bocca: Cookbook*. Следуйте базовому рецепту, используя разрезанную по суставам и приправленную утку. Обжарьте куски утки по 5–10 минут с каждой стороны, затем удалите из сотейника часть жира. Влейте 1 ст. л. оливкового масла, пассеруйте 1 головку репчатого лука и 2 зубчика чеснока (всё мелко нарезанное). Положите палочку корицы длиной 3 см, всыпьте ½ ч. л. хлопьев чили и щепотку соли, готовьте на слабом огне 10–15 минут. Добавьте 1 ч. л. молотых семян фенхеля, 80 г изюма, 40 г кедровых орешков и готовьте еще 2 минуты. Вновь положите в сотейник куски утки. Влейте 250 мл сухой марсалы или хереса олоросо и 80 мл красного или белого винного уксуса. Плотно накройте сотейник крышкой и томите утку на слабом огне, пока она не станет мягкой, а соус не загустеет – это займет около 1 часа. Удалите с поверхности как можно больше жира, затем добавьте 50 г темного шоколада, попробуйте и приправьте по вкусу. Посыпьте петрушкой и (возможно) небольшим количеством чили. Подавайте с кускусом – в знак арабского происхождения блюда – или, как советует Кенеди, с соте из шпината с небольшим количеством чеснока и чили.

Оссо буко

Оссо буко – это, конечно же, ломбардское рагу из телячьей голяшки с костным мозгом. Я была в восторге, когда друг сообщил, что подаст это блюдо на обед. Я пришла, нарочно хорошенько нагуляв аппетит, и обнаружила, что хоть он и

порубил уже чеснок и петрушку для гремолаты – заправки с лимонной цедрой, которую традиционно добавляют в готовое блюдо, телятина всё еще лежала на рабочем столе, нещадно и беззастенчиво сырая. Все мои попытки помочь были вежливо отвергнуты. «Нет-нет, отдыхай». Мне протянули бокал *Gavi di Gavi*. Я вдохнула его цитрусово-травяной аромат, лишний раз напомнивший мне о гремолате, которой еще не скоро предстояло украсить готовое рагу. Спустя полтора часа неспешного тушения *оссо буко* среди гостей назрел мятеж. Один из них *приготовил себе омлет*, не угостив никого из присутствующих. В других обстоятельствах это было бы расценено как грубость, но в тот вечер каждый был сам за себя. В 22:45 тем гостям, которые не выбыли из игры, окончательно напившись и заснув на диване, были предложены тарелки с дымящимся телячьим рагу на подушке из нежного сливочного ризотто с шафраном. Это блюдо определенно стоило ожидания и вернуло всем дар речи. Часто ли такое происходит? Следуйте базовому рецепту, используя кусочки телячьей рульки величиной 6 × 4 см и обжаривая их на оливковом масле, а не на сливочном. Овощи для мирпуа порубите мельче, чем вы обычно делаете для говядины. Как только овощи размягчатся, а чеснок приобретет золотистый оттенок, влейте 125 мл сухого белого вина и готовьте еще пару минут. Добавьте 2 банки по 400 г консервированных нарезанных томатов, 250 мл воды, мелко нарезанные иголочки 1 веточки розмарина и листики 4 веточек тимьяна, посолите, поперчите. Доведите до кипения, накройте крышкой и поместите в разогретую до 150 °C духовку на 3 часа. Подавайте с шафрановым ризотто, полентой или картофельным пюре. Если не считать телятину, это блюдо очень напоминает каччиаторе (cacciatore); по сути, некоторые рецепты очень универсальны, например, можно заменить телятину кроликом или цыпленком и не добавлять гремолату. Другие варианты каччиаторе включают перец или грибы. Французский эквивалент, шассёр, вы найдете **тут**.

Сааг гошт

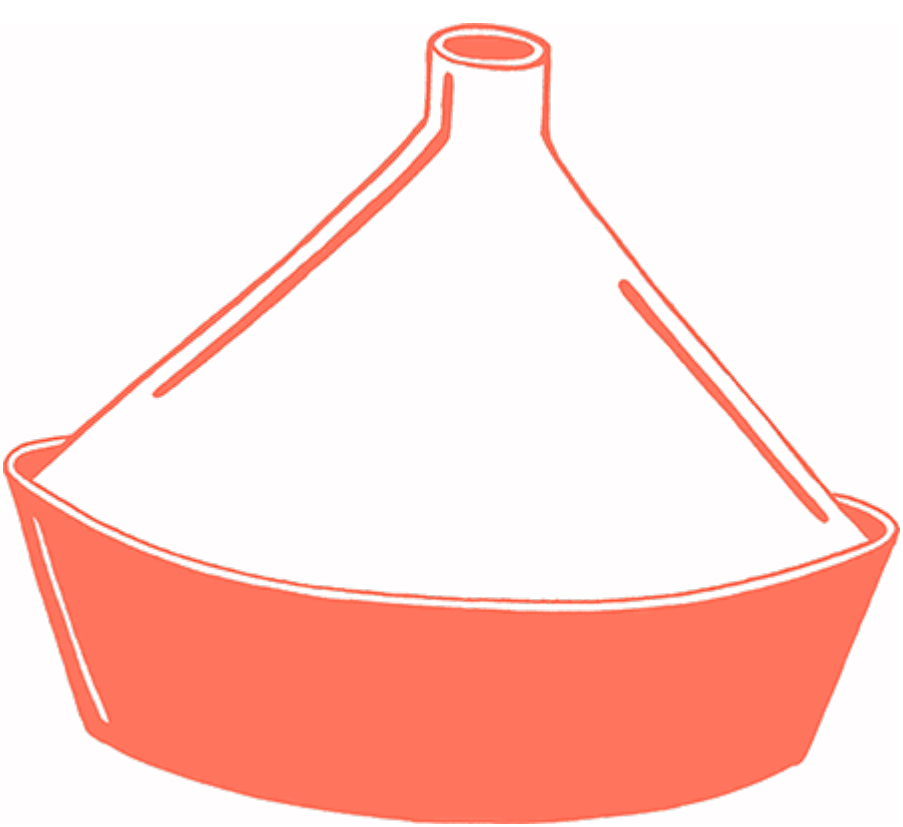
Сложно представить, что грубоватый шпинат может быть настолько роскошным, однако в индийском блюде *saag gosht* посредством нежного йогурта обильная порция шпината удачно сочетается с выделившимися из ягнятины мясными соками, образуя густой бархатистый соус. (Вы можете в равной степени использовать и другие виды мяса, соответственно изменяя продолжительность приготовления.) Сначала либо недолго потушите 1 кг свежего шпината, не добавляя воды, кроме тех

капель, которые остались на листьях после промывания, а затем отожмите и нарежьте его, либо разморозьте и хорошенько отожмите 250 г замороженного измельченного шпината. В соответствии с базовым рецептом обжарьте ягнятину на оливковом масле. Морковь, сельдерей и бекон замените на 2 ст. л. мелко рубленного имбиря, который положите в кастрюлю вместе с чесноком. Нет необходимости добавлять муку на шаге **3**, так как загустителем выступит сам шпинат. Вместо этого всыпьте 1 ст. л. молотого кориандра, по 1 ч. л. порошка горчицы, молотых тмина и куркумы, ½ ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. свеженатертого мускатного ореха и порошок или хлопья чили по вкусу, затем готовьте в течение 1 минуты. Вновь положите в кастрюлю мясо ягненка, шпинат, добавьте 300 мл натурального йогурта и 1 ч. л. соли. Накройте крышкой и тушите в разогретой до 160 °C духовке в течение двух часов, подливая понемногу горячую воду по мере необходимости. Подавайте с рисом или лепешками (**тут**) и чатни.

Морепродукты

Главная проблема, которая встает перед каждым, кто сталкивается с приготовлением рагу из морепродуктов, заключается в том, чтобы вкус полученного бульона обладал достаточной глубиной. Немногие из морепродуктов способны выдержать более 10 минут приготовления, так что в отличие от мясного или бобового рагу вкусный бульон придется готовить отдельно, до добавления главных «действующих лиц» – очищенных от чешуи и выпотрошенных рыбных тушек, филе, ракообразных, двустворчатых моллюсков или нескольких видов морепродуктов сразу. После этого морепродукты можно отваривать в бульоне столько, сколько им требуется до готовности. Бульон из рыбьих голов, костей и/или раковин моллюсков обычно получается таким изысканным по вкусу, что не требует никаких дополнительных добавок, хотя можно дополнить его приправой для карри или таджина. Кроме того, вы можете разбавить им ореховую пасту, как в *romesco de peix* (**тут**). Если у вас не нашлось ингредиентов для бульона, попробуйте в качестве основы использовать помидоры, дополнив их чем-либо из следующего списка: репчатый лук, порей, чеснок, сельдерей, фенхель, болгарский перец, тимьян, лавровый лист, эстрагон, бекон, чоризо, колбаски, чили, белое вино или пастис. Или, что более оригинально, вы можете приготовить мясо по-китайски (**тут**) и использовать пряную, насыщенную соками свинины жидкость в качестве бульона. Быстро приготовить вкусный бульон

можно, бросив в него пару горстей моллюсков или мидий, которые раскроются и обогатят его своими соками, либо добавив немного рыбного соуса, кетчупа из анчоусов или водорослей.



Таджин

Главное затруднение, связанное с едой в Марракеше, заключается в обилии сенсорной информации, с головой накрывающей бедного туриста. В ресторане старого города я расправляюсь с тарелкой кускуса, ягнятины и абрикосов в огромной зале, выложенной голубыми и белыми плитками, увешанной витиеватыми зеркалами, с коврами, подушками и крошечными фонтанчиками, переливающимися золотом в солнечных лучах. Неподалеку мужчина играет на лютне, размахивая в такт кисточкой на феске. Даже сама дорога в ресторан необычна: нашим гидом был маленький мальчик в ярко-красной джеллабе, который вел нас сквозь лабиринт залитых лунным светом улочек; словно воссоздавая сцену из «А теперь не смотри», наш проводник держался на несколько шагов впереди, при этом никогда не теряясь из виду. Однако, как ни странно,

особенно запомнился мне таджин, который мы отведали в забегаловке на корсиканском побережье, попав туда не с помощью уличного мальчишки, а на арендованном Fiat Punto. В тот день мы преодолели последний отрезок длинной горной тропы GR20 и прибыли в кафе после освежающего купания, которое сильно подогрело наш аппетит. Жилистая куриная ножка, торчавшая из миски с рагу, как бы моля о пощаде, сама выглядела так, будто выдержала немалую физическую нагрузку, но это сделало ее лишь еще более подходящей к такому блюду, как таджин. После еды мы отказались от пахлавы и мятного чая и направились в кафе-мороженое на другой стороне площади, где официантка бодро подносила всё новые и новые порции всех вкусов, какие у них были, пока мои зубы не начали ныть почти так же, как и ноги. Чтобы приготовить таджин с курицей, следуйте базовому рецепту, заменив баранину разрезанной курицей или куриными ножками и бедрышками, а сливочное масло – оливковым. Вместе с мукой добавьте по 1 ч. л. молотого тмина и куркумы, а также ½ ч. л. молотой корицы. Обжаренную курицу вновь положите в кастрюлю с банкой консервированного нута массой 400 г и небольшим количеством зеленых оливок без косточек. В качестве жидкого ингредиента используйте смесь белого вина и куриного бульона в соотношении 50:50 или, если не хотите добавлять алкоголь, возьмите только бульон. Чтобы приготовить таджин с красным мясом, следуйте инструкциям для блюда с курицей, но используйте 750 г нарезанной кубиками мякоти ягнятины или говядины и смесь красного вина с говяжьим бульоном. Вместе с нутом добавьте 8–12 плодов чернослива или кураги. Таджин подавайте с кускусом, посыпав петрушкой, кинзой и/или поджаренными кедровыми орешками.

Утка по-вьетнамски с апельсинами

Как говорит Рик Стейн, из всех блюд, упомянутых в его передаче *Far Eastern Odyssey*, утку, тушенную в пряном апельсиновом соке, нужно попробовать каждому. И он, несомненно, прав. Одним из ведущих достоинств использования апельсинового сока в кулинарии является его специфический едкий привкус. Такой соус можно использовать и с другими видами мяса (куриные ножки, говяжьи ребрышки), но утка получается совершенно бесподобно. Смесь пряностей напоминает классический китайский бульон, однако лемонграсс говорит скорее о Юго-Восточной Азии. Утка с апельсинами готовится практически так же, как наше рагу, но не в духовке, а на плите. Разрежьте по суставам и обжарьте утку массой 2,5 кг. Выложите

мясо из кастрюли и удалите из нее большую часть жира, оставив около 2 ст. л. Обжарьте на нем до золотистого цвета по 50 г мелко нарезанных чеснока и имбиря. Влейте 1 л апельсинового сока, 4 ст. л. рыбного соуса, добавьте 1 ст. л. сахара, 5 цельных звездочек аниса, 4 цельных перчика чили сорта «птичий глаз» и 2 мелко нарезанных стебля лемонграсса. Приправьте черным перцем, вновь положите мясо в кастрюлю и томите на очень слабом огне в течение 1½ часа, неплотно прикрыв крышкой. Нарежьте вдоль белую часть 8 стеблей зеленого лука, добавьте в кастрюлю и готовьте еще 30 минут. Выньте кусочки утки и держите их в тепле. Снимите образовавшийся на поверхности соуса лишний жир. Прогрейте соус на слабом огне, чтобы сделать его вкус более концентрированным. Наконец загустите рагу, добавив в кастрюлю смесь ½ ч. л. кукурузной муки с 1 ч. л. холодной воды и прокипятив еще 1 минуту. Перед подачей мякоть утки отделите от костей и хрящей – она должна легко сниматься – и прогрейте в соусе. Оформите блюдо оставшейся зеленой частью зеленого лука, измельченными листиками кинзы, колечками красного чили и кунжутом. Постарайтесь не съесть всё сразу: когда блюдо постоит, оно станет только вкуснее. Из утиных костей сварите бульон и добавьте его к остаткам рагу на следующий день – вас шокирует яркость вкуса и аромата получившейся стряпни.

Рагу с фасолью: Фабада

Рагу родом из Астурии, горного региона Испании, готовится из крупной белой фасоли, кусочков свинины и колбасок. Оно очень сытное, как и большинство блюд со свининой и фасолью, а добавление морсильи, кровяной колбасы, придает ему насыщенности. Традиционно это рагу подают с хрустящим хлебом и стаканчиком сидра. Расстегивая верхнюю пуговку на джинсах, имейте в виду, что в Астурии это блюдо нередко подают в качестве закуски. Приготовить *фабаду* не намного сложнее, чем просто выложить все ингредиенты в кастрюлю, однако для многих других рагу из раздела «Вкусы и вариации» вам также придется поджаривать репчатый лук и мясо или заранее отваривать фасоль.

На 6–8 порций **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г сушеной лимской фасоли **B**
1 крупная головка репчатого лука, нарезанная кубиками **C**
2–3 зубчика чеснока, мелко нарезанных **C**
750 г смеси свиной грудинки, колбасок морсилья и чоризо (целиком) **D**
100 г ломтиков копченого бекона
Соль

1 Замочите фасоль в достаточном количестве воды не менее чем на 8 часов или на ночь.

2 Слейте воду и промойте фасоль. Переложите ее в достаточно большую кастрюлю, чтобы поместились все ингредиенты, и залейте холодной водой. Доведите до кипения и готовьте 10 минут, затем уменьшите нагрев и варите на слабом огне, снимая образующуюся пену, пока она не перестанет появляться.

3 Добавьте репчатый лук и чеснок и продолжайте варить.

4 Наколите морсилью и чоризо и положите в кастрюлю вместе со свининой и беконом.

5 Влейте достаточно кипящей воды, чтобы покрыть все ингредиенты, снова доведите до слабого кипения, неплотно накройте крышкой и готовьте на самом слабом огне в течение двух часов или дольше, до готовности фасоли. Регулярно встряхивайте кастрюлю (постарайтесь не перемешивать, иначе можете размять ингредиенты) и проверяйте уровень воды; не стоит допускать, чтобы жидкость выкипела и рагу подгорело.

Пробуйте фасоль, чтобы оценить степени ее готовности.

Как только она станет достаточно мягкой, слегка посолите. **E** Некоторые повара предпочитают солить фасоль раньше; другие считают, что от этого она лопается.

6 Приправьте по вкусу и нарежьте мясо небольшими кусочками. Подавайте с хрустящим хлебом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Соотношение мяса и фасоли выбирайте по вкусу. Вы можете положить вдвое больше фасоли, не изменяя количество мяса. *Фабаду* можно также заморозить и употребить в течение нескольких месяцев.

B Если фасоль лежит у вас уже давно и вы опасаетесь, что она может не размягчиться, сначала отварите ее до мягкости, затем добавьте остальные ингредиенты и варите на слабом огне в течение 1½ часа.

C В то время как во многих мудреных рецептах требуется добавить паприку или шафран, в *фабаде* за аромат и вкус отвечают пряные колбаски и копченый бекон. Иногда при ее приготовлении даже обходятся без репчатого лука и чеснока.

D Если вы готовите *фабаду* с мясом и корнеплодами, добавляйте корнеплоды на 1 час позже, чтобы сохранить их текстуру и вкус. Если вы используете помидоры или другие кислые ингредиенты, добавляйте их после того, как фасоль станет мягкой.

E Если вы предпочитаете готовить *фабаду* в духовке, доведите рагу до слабого кипения на шаге **5**, плотно накройте крышкой и тушите в течение двух часов при 160 ˚C.

Рагу с фасолью → Вкусы и вариации

Тушеная фасоль по-бостонски

Фабада, которая выглядит, как фастфуд. Хотя фасоль невелика, она играет заметную роль в кулинарии. Бостонцы не полагаются на волю случая. Они замачивают фасоль на ночь, варят на слабом огне не меньше часа, помещают в глиняную кастрюлю со свининой и пряностями и готовят в духовке в течение 4–5 часов, а то и всю ночь. Способ небыстрый, но зато требующий минимального участия. Фасоль традиционно едят с бостонским черным хлебом, который напоминает хлеб из пресного теста, но печется из специальной смеси цельнозерновой, ржаной и кукурузной муки, а также молока, смешанного с мелассой. В отличие от хлеба из пресного теста бостонский

черный хлеб не будет готов к употреблению всего за полчаса. Его отваривают на пару в течение двух часов, после чего оставляют в форме еще на час и лишь затем вынимают из нее. Не пойму, почему до сих пор нет поговорки вроде «терпеливый, как бостонский повар». Первый опубликованный рецепт тушеной фасоли по-бостонски включал в себя лишь свинину и фасоль, но, как и любая байка, со временем оброс подробностями. Приведенный ниже рецепт довольно хлопотный, но вы вольны упростить его по своему вкусу. Замочите 500 г сушеной фасоли не менее чем на 8 часов, затем слейте воду. Фасоль промойте и положите в кастрюлю со свежей водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне 1–2 часа, или до мягкости. Тем временем порубите крупную головку репчатого лука и нарежьте ломтиками 200 г копченого бекона. Отвар от фасоли слейте в отдельную емкость и сохраните. Приблизительно четверть фасоли выложите в глиняную кастрюлю с крышкой емкостью 2½ л. Посыпьте фасоль четвертью нарезанных лука и бекона, затем выкладывайте следующий слой. Продолжайте, пока не используете все ингредиенты. Смешайте 500 мл отвара от фасоли с 2 ст. л. мелассы (или темного коричневого сахара, или патоки), 1 ст. л. томатного пюре, 1 ст. л. порошка горчицы и 1 ч. л. соли. Залейте фасоль полученной смесью, так чтобы жидкость покрывала ее на пару сантиметров, при необходимости добавьте еще отвара. Готовьте рагу в накрытой крышкой кастрюле в духовке при 150 °C не менее трех часов. Время от времени проверяйте уровень жидкости, доливая горячий отвар от фасоли или просто горячую воду, если фасоль начинает выступать из-под бульона.

Лимская фасоль по-походному

Как-то раз я участвовала в перегоне крупного рогатого скота в Аризоне. Привязывая свою лошадь на ночь, я с разочарованием увидела, как один из работников ранчо подъехал к месту нашей ночевки и кинул нам для ночлега несколько цветастых топчанов, слишком грязных для наших изнеженных городских тел. Я скинула ботинки и открыла пиво; несколько неблагонадежных ковбоев тем временем смешали кувшин джина-тоника с танкереем, который рабочий привез в своем грузовичке вместе с лежанками. Повар походной кухни разогрел фасоль и поджарил стейки на открытом огне. Мы ужинали в темноте, под усыпанным мерцающими звездами небом. Допив джин, мы улеглись на свои топчаны сильно захмелевшими.

Проснулась я через три часа от дикой жажды. Парень с ранчо спал, обхватив рукой мою бутылку с водой. Мою чудесную,

замечательную бутылочку. Он храпел, держа палец на спусковом крючке ружья. Так я и пролежала несколько часов с пересохшим горлом, заклиная богов о дожде и прислушиваясь, как неугомонные лошади хлебают воду из жестяных поилок. По рецепту Кена Альбалы 2 чашки (300 г) сушеной лимской фасоли замачивают на ночь, затем отваривают до полуготовности (около 30 минут) и выкладывают слоями, чередуя с 1 кг отбитой и посыпанной мукой говядины, разрезанной на 4 куска. Смешайте 1 ст. л. коричневого сахара, ½ ч. л. порошка горчицы, 250 мл томатного сока и 1 ст. л. свиного жира. Залейте полученной смесью фасоль с мясом. Мелко порубите репчатый лук и посыпьте им рагу. Готовьте на минимальном огне, пока мясо не станет мягким (не менее двух часов), при необходимости доливая воду.

Обожженный баклажан, соя и паприка с фасолью борлотти

Я сказала маме, что приготовила рагу с обожженным баклажаном. «Ничего страшного, – ответила она. – Ты всегда можешь съесть сырный тост». «Нет, мама, ты не понимаешь, – возразила я, как и 30 лет назад, когда она с недоверием отнеслась к новой пластинке Einstürzende Neubauten. – Обжигать баклажаны сейчас модно». На линии повисла тишина. «А как, – сказала она, –

ты определишь, модный это баклажан или просто подгоревший?». «По контексту», – ответила я, зная, что ее не переубедить. Баклажан придает бульону мясной привкус, особенно если его предварительно хорошенько прожарить в духовке. Он делает блюдо без мяса таким же весомым, как специальный советник, одергивающий импульсивного политикана. Бульон готовят с небольшим количеством соевого соуса и мирина – достаточно для того, чтобы придать фасоли глубокий солоноватый вкус, но не сделать ее слишком азиатской по духу. Для этого блюда стоит поискать именно сушеную фасоль борлотти. Никогда не оценивайте фасоль по внешнему виду – хотя розовато-мраморной окраской борлотти сложно не впечатлиться, даже если при приготовлении она становится коричневатой в крапинку. После замачивания фасоль можно отварить всего за 25 минут – этого времени вполне достаточно, чтобы она успела обогатить вкус блюда и разбухнуть до такой степени, чтобы рагу хватило на 4 порции в качестве основного блюда. Нарежьте 2 баклажана брусочками длиной 3 см и обжарьте в духовке с небольшим количеством арахисового масла вместе с 12 разрезанными пополам помидорами черри в течение 30 минут при 200 °C. Тем временем нарежьте кубиками 1 головку репчатого лука и пассеруйте на растительном масле, за несколько минут до конца пассерования добавив 3 мелко нарезанных зубчика чеснока и щепотку семян фенхеля. Положите 1 полную столовую ложку томатного пюре и готовьте 1 минуту. Добавьте 250 г замоченной фасоли борлотти, слив с нее воду, влейте 1 л кипятка, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. мирина и всыпьте 1 ч. л. копченой паприки. Варите на слабом огне 30–40 минут, или пока фасоль не станет мягкой, при необходимости доливая кипящую воду. Слейте с фасоли лишнюю жидкость и добавьте баклажаны и помидоры, затем приправьте по вкусу и сбрызните свежевыжатым лимонным соком. (Вместо того чтобы отваривать сушеную фасоль в 1 л воды, вы можете использовать 2 баночки по 400 г консервированной фасоли борлотти, слив с нее жидкость и добавив в рагу немного воды.)

Фейжоада

Своим аппетитным видом национальное бразильское блюдо *фейжоада* обязано мелкой глянцевой черной фасоли. Приготовить полностью аутентичную бразильскую версию этого рагу довольно затруднительно, если только у вас по соседству не проживает настоящий бразильский мясник, но я всё же призываю вас решиться на этот эксперимент. По моему мнению, главную

прелесть этому блюду придают не копченый говяжий язык или вяленая говядина (*carne seca*), которые прекрасны и сами по себе, а яркое разнообразие гарниров: дольки кислого апельсина; горьковатая зелень, мелко нарезанная и обжаренная с чесноком; острый перец *malagueta*; сладкий, мягкий рис и моя любимая *фарофа* (поджаренная мука из маниоки), сладковато-солоновато-пряная на вкус, словно измельченное диетическое печенье. В Рио, пообедав *фейжоадой*, обычно отправляются на пляж, но я пробовала это блюдо только в Лондоне, где замасленные берега Темзы не слишком располагают к солнечным ваннам. Если у вас есть знакомый мясник родом из Бразилии, разузнайте у него рецепт *фейжоады*. Если же нет, попробуйте мою адаптированную версию. Возьмите 500 г черной фасоли и 1 кг смеси говядины и свинины. Использование разных видов мяса призвано обеспечить разнообразие вкуса и текстуры; в свою последнюю *фейжоаду* я положила свиные ребрышки, острые колбаски и кусок соленой грудинки. Следуйте базовому рецепту, но пассеруйте репчатый лук и чеснок на свином сале или растительном масле, прежде чем добавлять их к замоченной фасоли вместе с двумя лавровыми листами. Тушите до тех пор, пока мясо не станет мягким, в моем случае потребовалось 2½ часа. Если вы считаете, что рагу стоит сделать погуще, часть фасоли достаньте и измельчите блендером, затем вновь положите в кастрюлю и прогрейте еще некоторое время. Кости отделите от мяса и выбросьте, мякоть нарежьте кусочками и положите в кастрюлю с фасолью. Не экономьте на гарнире – в нем вся суть. Готовя каждый из гарниров, сдерживайте натиск гостей кувшином ледяной кайпириньи.

Фляжоле с соленой треской

Фасоль фляжоле настолько мелкая, что помещается в отверстия флажолета – старинной французской флейты, в честь которой она и названа. Некоторые разновидности этой фасоли напоминают оттенком сыр камамбер, но большая часть окрашена в пастельно-зеленый цвет. Фляжоле содержит меньше крахмала, чем большинство других бобовых, поэтому при варке приобретает нежную, даже благородную текстуру. *Larousse* считает эту фасоль «пожалуй, лучшей из всех бобовых» и рекомендует ее в качестве классического гарнира к свиной лопатке или ноге ягненка. В сборниках издательства приводится рецепт соленой трески с фасолью фляжоле: интересная замена соленой свинине, которую пескетарианцы могут применить и по отношению к другим видам рагу. Имейте в виду, что фасоль при этом долго вымачивают, но очень недолго готовят одновременно с треской, так что это блюдо

отличается от нашего базового рецепта. Замочите 400 г сушеной фасоли фляжоле в достаточном количестве воды на 24 часа. Таким же образом поступите с 1 кг соленой трески, разрезанной на 4 куска, несколько раз за 24 часа сменив воду. На следующий день отварите фасоль в свежей воде на слабом огне, добавив 1 крупно нарезанную морковь, половину головки репчатого лука, в которую воткните 2 бутона гвоздики, 3 раздавленных зубчика чеснока и 1 букет гарни. Отвар слейте и сохраните для супа, морковь, лук и букет гарни выбросьте. Вымоченную треску откиньте на дуршлаг, обсушите, посыпьте черным перцем и обжарьте с обеих сторон на арахисовом масле. В огнеупорную емкость выложите фасоль, поверх нее – треску, посыпьте тремя мелко нарезанными зубчиками чеснока. Залейте 250 мл крем-фреша и поставьте емкость в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Подавайте, посыпав измельченным кервелем. Рик Стейн использует фасоль фляжоле в подобном, хотя и более сложном рецепте – чем-то среднем между буйабесом и кассуле.

Лимская фасоль с медом, помидорами и укропом

Gigantes – fasolia gigantes, или гигантская белая фасоль – такая крупная, что могла бы послужить подушкой для крошечной землеройки. Ниже приведена адаптация рецепта греческого кулинарного эксперта Дианы Кохилас. Лимская фасоль станет отличной заменой гигантской, а кисло-сладкое сочетание помидоров, уксуса и меда с непривычным добавлением свежего укропа прекрасно подчеркнет ее маслянистый вкус. Рагу получается таким вкусным, что пальчики оближешь. Впервые я приготовила его на гарнир к отменной ножке ягненка, которую можно было и не подавать, ведь именно на фасоль мои гости набросились, как саранча. Подобно хорошему сливочному маслу, это блюдо не требует других добавок, кроме корзинки хрустящего французского хлеба. Замочите 500 г сушеной лимской фасоли на 8 часов. Слейте воду и варите фасоль сначала 10 минут на сильном огне, а затем еще 20 минут на слабом, или до готовности. В отдельной огнеупорной кастрюле обжарьте 2 измельченные головки репчатого лука на 2 ст. л. оливкового масла до легкого золотистого оттенка. Слейте отвар с фасоли в отдельную емкость и добавьте ее к луку вместе с 3 ст. л. оливкового масла, 2 баночками консервированных нарезанных помидоров объемом по 400 г, 500 мл отвара от фасоли и 2 ст. л. меда. Перемешайте и плотно накройте кастрюлю крышкой или фольгой. Готовьте в разогретой до 190 °С духовке в течение 1 часа, при необходимости добавляя еще отвара от фасоли. Когда

соус станет выглядеть густым и готовым, добавьте измельченный пучок укропа, 4 ст. л. красного винного уксуса и 2 ст. л. томатного пюре, посолите и поперчите по вкусу и поставьте кастрюлю с рагу в духовку еще на 30 минут. Кохилас подает это блюдо, посыпав раскрошенной фетой.

Белая фасоль, моллюски и сидр

Фасоль – классическая основа экономичных, но затратных по времени блюд. Но не в этом случае: я не знаю более быстрого способа приготовить настолько вкусное и ароматное блюдо. Почистите щеткой 1 кг моллюсков. В большом сотейнике на 2 ст. л. оливкового масла обжарьте 2 мелко нарезанных крупных зубчика чеснока до легкого золотистого оттенка, затем влейте 250 мл сидра. Доведите до кипения и варите на слабом огне в течение 1 минуты. Положите моллюсков, накройте сотейник крышкой и варите 4–5 минут. Если большинство раковин раскрылись, моллюски готовы – проверяйте их через каждую минуту после двух минут варки. Тем временем разогрейте 450 г консервированной белой фасоли (если хотите, чтобы в блюде было больше морепродуктов) или удвойте это количество (если предпочитаете, чтобы основой блюда стала фасоль). Постарайтесь найти консервированную фасоль от испанского производителя – она значительно вкуснее. Подойдет и лимская фасоль, и каннеллини, и обычная белая. Фасоль особенно хорошо сочетается с небольшими моллюсками палурдами, или морскими финиками: из-за сходного размера фасолины забиваются в створки раковин, пропитываются ароматным соком и сами становятся похожи на маленьких нежных вегетарианских моллюсков. Первого указанного количества фасоли хватит на 4 порции, второго – на 6. Смешайте теплую фасоль с моллюсками, посыпьте петрушкой и подавайте со свежим хрустящим хлебом.

Дал: Тарка чана дал

Словом «дал» называют не только само блюдо, но и его основной ингредиент – чечевицу или другие разновидности бобовых. Тарка – это ароматная смесь растительного масла с пряностями (иногда также с помидорами и репчатым луком), которую добавляют к чечевице, когда та практически доведена до готовности. Не каждый дал делается с таркой (хотя, возможно, и стоило бы). Для приведенного ниже рецепта требуется лущеный чана дал, индийская разновидность нута, мельче и темнее ее европейского собрата. Его легко спутать с обычным лущеным желтым горохом, который может выступать в качестве замены, к тому же не требует замачивания, но чана дал выигрывает по вкусу. Считайте это сокращенной версией предыдущего базового рецепта – вам предстоит использовать ту же технику приготовления, чтобы получить в результате отваренный до мягкости горох с небольшим количеством жидкости, в которую можно макать домашние лепешки чапати (**тут**). Подавайте с йогуртом, чатни и лепешками пападам. Если вам больше нравится вариант, по консистенции напоминающий суп, см. пункт **B** в разделе «Отступления».

На 4 порции основного блюда или 8 порций гарнира

ИНГРЕДИЕНТЫ
250 г чана дала **A**
750 мл воды **B C**
½ крупной головки репчатого лука, нарезанной кубиками
1 ст. л. мелко нарезанного имбиря
½ ч. л. молотой куркумы
Соль

ДЛЯ ТАРКИ D
2 ст. л. рафинированного растительного масла или гхи
½ крупной головки репчатого лука, нарезанной колечками
1 палочка корицы
4 бутона гвоздики
4 стручка кардамона
2 помидора, нарезанных кубиками
1 ч. л. гарам масалы
½ ч. л. молотого тмина
½ ч. л. молотого кориандра

1 Промойте и переберите чана дал. Замочите на 30 минут,

затем слейте воду. Всыпьте чана дал в кастрюлю с водой. Доведите до кипения, затем уменьшите нагрев.

2 Снимите образующуюся пену. Как только она перестанет появляться, добавьте лук, имбирь и куркуму.

3 Варите на слабом огне без крышки в течение 50 минут, время от времени помешивая и добавляя при необходимости кипящую воду. Через 20 минут после начала варки посолите. **E**

4 Незадолго до готовности чана дала приготовьте тарку. На сковороде разогрейте растительное масло или гхи и обжарьте колечки лука и цельные пряности. Когда лук размягчится и слегка подрумянится, добавьте помидоры, молотые пряности и готовьте еще минуту.

5 Смешайте тарку с далом и при необходимости прогрейте. Оформите блюдо по желанию. **F**

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Вместо чана дала можно взять урад дал, тур дал, майсур дал или мунг дал (маш). Варка этих разновидностей бобовых займет не более 20 минут. Будьте внимательнее с лущеным урад далом, он очень быстро разваривается. Чтобы вкус и текстура блюда получились более богатыми, используйте смесь нескольких сортов бобовых.

B При применении указанного здесь соотношения бобовых и жидкости блюдо по консистенции напоминает картофельное пюре. Если вы хотите, чтобы оно получилось более жидким, возьмите 250 г чана дала на 1,2 л воды.

C Замените часть жидкости кокосовым молоком, бульоном или тамариндовой водой.

D Здесь приведен базовый рецепт тарки. Его можно дополнить любыми ингредиентами из числа следующих: листья карри, асафетида, томатное пюре, цельный или нарезанный ломтиками чеснок, семена тмина или горчицы. (Еще больше идей см. на **тут**).

E За 10 минут до готовности дала в него можно добавить: измельченный свежий шпинат, замороженный зеленый горошек или другие готовые бобовые, например консервированные нут или фасоль. Как правило, кислые ингредиенты добавляют после того, как бобовые размягчатся.

F Оформите блюдо слегка обжаренной кокосовой стружкой, нарезанным соломкой и обжаренным имбирем, жареными цельными зубчиками чеснока, свежими кинзой, базиликом или мятой, растолченными жареными семенами кориандра, приправой гарам масала, бомбейскими пряностями или жареными солеными орешками кешью.

Дал → Вкусы и вариации

Дал с кокосом, изюмом и кешью

Бенгальское блюдо *cholar dal narkel diye* – тот тип дала, который можно было бы продавать на ярмарках. Его посыпают в конце приготовления сахаром и подают со сладкой заправкой, неоднородной по текстуре. К далу подают тонкий круглый хлеб *luchi*, напоминающий сумочку-клатч, который идеально подходит для того, чтобы обмакивать его в нежный сладкий соус. Следуйте базовому рецепту, используя чана дал и добавив 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики и 2 стручка кардамона на шаге **3**. Пока варится дал, приготовьте тарку: кусок свежего кокоса размером с ладонь нарежьте кубиками с гранью в 1 см и подрумяньте на растительном масле или гхи. Когда кокос приобретет золотистый оттенок, добавьте по 1 ч. л. кишмиша и кешью, слегка обжарьте. Выложите сухофрукты и орехи со сковороды и на том же масле обжарьте 1 лавровый лист, 1 палочку корицы, 2 бутона гвоздики, 2 стручка кардамона и ½ ч. л. хлопьев чили. При необходимости слейте с дала лишнюю воду в отдельную емкость и сохраните на тот случай, если позже потребуется добавить в блюдо жидкости. Добавьте в дал сухофрукты, орехи и смесь пряностей, затем посыпьте 1–3 ч. л. сахара.

Суп с чечевицей, курагой и тмином

Пусть и не дал, но этот роскошный суп (родом из Армении, по словам Дэвида Ансела) благодаря своей яркости достоин того, чтобы продаваться на улицах Мумбаи. Второстепенные ингредиенты придают чечевице разные оттенки вкуса: тмин – горьковатый и терпкий, курага – яркий, сладкий, цветочный. Как будто слушаешь The Smiths солнечным летним днем. Нарежьте кубиками 1 крупную головку репчатого лука и 2 моркови. В течение 10 минут пассеруйте их на оливковом масле на слабом огне в накрытой крышкой кастрюле. Добавьте 2 ч. л. молотого тмина, снова накройте крышкой и прогрейте еще 10 минут. Добавьте 250 г промытой лущеной красной чечевицы и 1 л воды, доведите до кипения и варите на слабом огне в течение 20 минут, пока чечевица не станет мягкой. Снимите с огня, подмешайте 150 г нарезанной ломтиками кураги, 1 ч. л. соли и еще 200 мл горячей воды. В несколько приемов взбейте смесь блендером, прогрейте суп на слабом огне и подавайте.

Чечевица с карри

Я пыталась выяснить, как принципы приготовления дала можно применить к чечевице пюи. В отличие от сортов масур или урад, используемых в Индии, мелкая серо-зеленая чечевица пюи выдерживает термообработку, сохраняя элегантную французскую цельность. Если при приготовлении индийского дала готовую чечевицу обычно смешивают с таркой из крупно нарезанного лука и цельных пряностей, то этот сорт лучше полить изысканным растительным маслом с карри и подавать с жареными морепродуктами и обжаренной с тмином цветной капустой. Растительное масло с карри – адаптация рецепта Реймона Блана, причем в моей версии требуется больше порошка карри: я решила, что заправку стоит сделать погорячее. Прогрейте в течение 5 минут на умеренном огне на сухой сковороде 1 ст. л. порошка карри мадрас. Добавьте 100 мл нагретого оливкового масла *extra virgin*, размятый и мелко нарезанный стебель лемонграсса, 2 тонко нарезанных листика лайма, тертую цедру и сок ½ лайма и щепотку соли. Выключите нагрев и дайте ароматам раскрыться в течение как минимум 1 часа. Перед подачей процедите сквозь выстеленное марлей сито. На 2 порции отварите при слабом кипении до мягкости в 750 мл воды 175 г промытой чечевицы пюи с нарезанной кубиками крупной головкой шалота. Это займет приблизительно 25 минут. К горячей чечевице добавьте масло с карри и свежевыжатый лимонный сок.

Махани дал

Если дал с кокосом, изюмом и кешью приправляют сахаром, сухофруктами и орехами, то *махани дал* готовят на слабом огне и смешивают со сливочным маслом и сливками. *Makhani* означает «масляный», и это блюдо вполне соответствует своему названию. Его можно назвать эквивалентом знаменитого *картофельного пюре* Жоэля Робюшона, разве что вам даже не придется делать вид, что к нему нужно хоть какое-нибудь дополнение. Блюдо из бобовых, обильно приправленных молочными продуктами, довольно необычно для любой кухни, и, возможно, попробовав его впервые, вы будете ошеломлены. Чечевицу нередко сравнивают с мясом, так вот: в этом случае она действительно отчетливо напоминает говядину. Добавьте зеленого горошка, и у вас получится вегетарианский аналог классического фарша с горошком. Иногда чечевицу смешивают с фасолью или чана далом, но я предпочитаю готовить это блюдо, используя только

урад дал – сорт с кожицей, который после варки остается цельным снаружи, но становится кремовым внутри. Способ приготовления отличается от нашего базового рецепта тем, что требует от вас чуть большего участия. Приготовив дал и тарку и смешав их друг с другом, вы надолго отправляете блюдо в духовку и лишь потом добавляете в него сливочное масло и сливки. Замочите 250 г цельного черного урад дала на 12 часов. Залив свежей водой, доведите дал до кипения и варите на сильном огне в течение 10 минут, затем уменьшите нагрев и готовьте еще 60 минут. Когда на поверхности перестанет образовываться пена, добавьте 2 измельченных зеленых чили, 1 стручок черного кардамона и ½ ч. л. молотой куркумы. Спустя час варки на слабом огне, когда дал станет мягким, на небольшой сковороде растопите 2 ст. л. сливочного масла или гхи и на небольшом огне обжарьте 2 ч. л. сладкой паприки, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. молотого тмина и ½ ч. л. порошка чили. Спустя 1 минуту добавьте 200 г отваренного и протертого в пюре репчатого лука, 1 ч. л. томатного пюре, 8 размятых зубчиков чеснока и 1 ст. л. измельченного имбиря. Готовьте на слабом огне в течение двух минут, затем добавьте эту смесь к чечевице вместе с двумя помидорами, которые очистите от кожицы и, удалив семена, нарежьте кубиками, ⅓ ч. л. свеженатертого мускатного ореха, 2 ст. л. гарам масалы и достаточным количеством воды, чтобы блюдо стало жидким. Поместите блюдо в разогретую до 160 ˚C духовку и готовьте без крышки в течение трех часов, проверяя время от времени, достаточно ли жидкости, и при необходимости доливая горячую воду. Приблизительно за 30 минут до окончания приготовления достаньте *махани дал* из духовки и приправьте его 125 г сливочного масла, 150 мл жирных сливок и 2 ч. л. соли. По желанию на этом шаге можно добавить небольшую баночку (210 г) консервированного нута или фасоли, которые предварительно следует откинуть на дуршлаг и промыть. Подавайте с домашними лепешками (**тут**).

Мисир

Это эфиопское блюдо готовится из красной чечевицы, репчатого лука, чеснока и бербере – довольно сложной смеси пряностей, характерной для эфиопской и эритрейской кухни, которая включает в себя чили, другие острые приправы, такие как черный перец, имбирь и гвоздика, а также ажгон, душистый перец, кардамон, корицу, семена кориандра, тмин, пажитник и мускатный орех. Чаще всего *misir wot* готовят, как обычный чечевичный суп, хотя некоторые рецепты больше походят на наш

базовый: сначала отваривают чечевицу, а затем добавляют к ней обжаренные вместе, как для тарки, репчатый лук, чеснок и бербере. Больше всего, однако, меня заинтересовал вариант, напоминающий ризотто, в котором жидкость добавляют постепенно (хотя в данном случае нет необходимости в размешивании). Как только вся вода впитывается, чечевице позволяют пристать ко дну кастрюли и карамелизоваться, после чего добавляют следующие пару столовых ложек воды. Это кулинарная игра на выживание: как далеко вы готовы зайти (дать чечевице потемнеть и поджариться), прежде чем не выдержать и отскрести ее со дна емкости? Процедура повторяется вплоть до готовности чечевицы. Традиционно готовое блюдо дополняют пряным топленым маслом под названием *niter kibbeh*. Крупную головку репчатого лука нарежьте кубиками и обжарьте в сотейнике средней величины на растительном масле или гхи. Добавьте 4 раздавленных зубчика чеснока и 2 ст. л. томатного пюре, готовьте несколько минут, затем всыпьте бербере с промытой чечевицей и для начала влейте 125 мл горячей воды. Посолите, когда чечевица будет практически готова. Если вы не привыкли использовать бербере, советую начать с 2–3 ч. л. – при желании ближе к концу приготовления можно добавить еще.

Панчмел дал

Раджастанский дал, который готовят из пяти видов бобовых (*panch* означает «пять»): мун дала, чана дала, черного урад дала без кожицы, тур дала и либо фасоли аконитолистной (*matki*), либо лущеной красной чечевицы (масур дала). Замоченные в стеклянной миске зерна смотрятся очень красиво, словно цветные камушки в аквариуме с тропическими рыбками. Рецепт берет свое начало в общине джайнов, поэтому в него не входят ни репчатый лук, ни чеснок. Особенность этого блюда – хлеб *баати*, который традиционно к нему подают: 125 г цельнозерновой муки грубого помола и ½ ч. л. соли растирают с 4 ст. л. масла гхи, затем добавляют воду и замешивают тесто. Тесто делят на небольшие кусочки в форме бургеров и выпекают на углях или в разогретой до 180 °C духовке до золотистого оттенка – по 10–15 минут с каждой стороны. Готовые *баати* обильно смазывают топленым маслом гхи, ломают на кусочки и макают в дал. Другим дополнением к блюду является *чурма* – раскрошенный *баати*, обжаренный в масле гхи и подслащенный неочищенным пальмовым сахаром. Среди возможных добавок к *баати* и *чурма* – кокос, миндаль и кардамон. Замочите 4 ст. л. каждого сорта дала в воде на 2 часа, затем слейте воду и готовьте согласно базовому

рецепту (но без добавления лука). Приготовьте тарку, обжарив на растительном масле или гхи щепотку асафетиды с ½ ч. л. семян тмина и 4–5 бутонами гвоздики в течение 1 минуты, затем всыпьте по 1 ч. л. молотого кориандра и тмина и ½ ч. л. порошка чили. По истечении еще 1 минуты добавьте 3 измельченных помидора. Смешайте тарку с далом и подавайте с щепоткой гарам масалы, а также с *баати* и *чурма*.

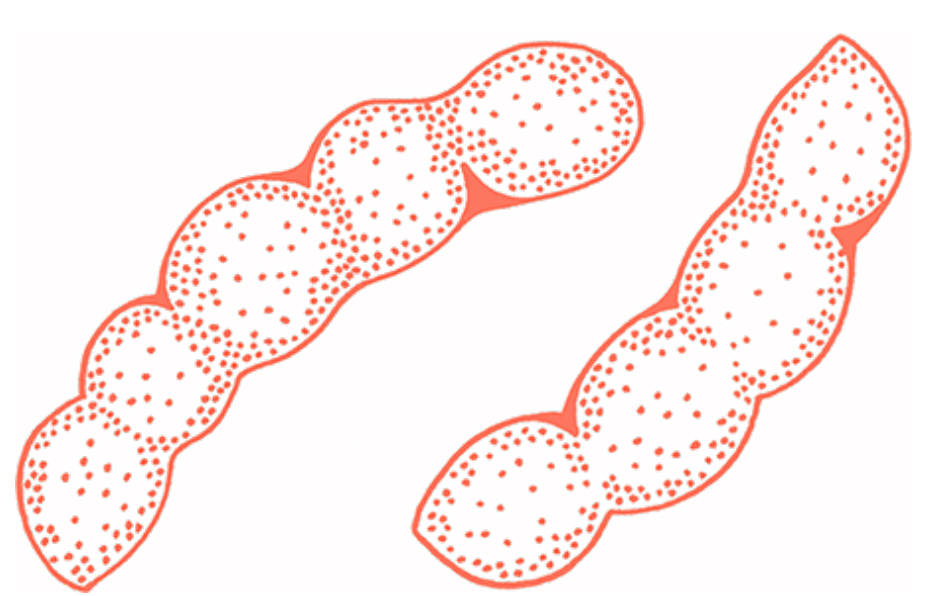
Парippу

Повседневное блюдо с острова Шри-Ланка из красной чечевицы и кокосового молока. Следуйте базовому рецепту, используя лущеную красную чечевицу – ее нужно лишь промыть, а не замачивать. На шаге **3**, когда перестанет образовываться пена, добавьте 75 г кокосовых сливок, 1 измельченный зеленый чили, ½ ч. л. молотого кориандра и ½ ч. л. молотого тмина с нарезанным кубиками репчатым луком и молотой куркумой. Имбирь не добавляйте. Отваривайте 20–30 минут, до готовности чечевицы, или дольше, если вы хотите, чтобы она получше разварилась. Приготовьте простую тарку из 1 ч. л. семян тмина и 1 ч. л. зерен коричневой горчицы, которые обжаривайте на растительном масле, пока они не начнут лопаться (не забудьте использовать сетчатую крышку от брызг, чтобы зерна не разлетелись по всей кухне). Затем добавьте ½ нарезанной кружками головки репчатого лука и при наличии – несколько листиков карри. Смешайте полученную заправку с далом и прогрейте его в течение нескольких минут. Подавайте с рисом и нарезанным чили или с кокосовой лепешкой (**тут**).

Гороховый пудинг

Как-то раз я описывала гороховый пудинг своему индийскому приятелю. «Это как дал, – сказала я, – только без приправ». Естественно, я его не убедила. Не помогло и мое упоминание о том, что по традиции это блюдо отваривают в куске старой ткани. К тому моменту, как я сказала, что блюдо обычно заправляют сливочным маслом и/или сливками и посыпают белым перцем или мятой, он уже готов был сбежать к себе на родину. Ему же хуже: мне очень нравится это блюдо. Джейн Григсон вспоминает, что во времена ее юности гороховый пудинг из желтого лущеного гороха продавался в мясной лавке: его можно было покупать кусками. Чтобы приготовить плотный пудинг, ориентируйтесь на пропорции, указанные в нашем базовом рецепте. На шаге **3** в

воду, в которой варится горох, добавьте нарезанный кубиками репчатый лук (разумеется, без куркумы или имбиря) и при желании – немного сливочного масла. Посолите спустя 20 минут. Через 50 минут взбейте смесь блендером, добавив еще сливочного масла, белый перец и при желании – немного сливок. Если вы хотите нарезать пудинг ломтиками, выложите его в прямоугольную форму для выпечки и остудите. Подавайте, вложив в булочку вместе с жареной рыбой или ломтиком вареного окорока либо в качестве гарнира к толстым колбаскам.



Дал с тамариндом

Дал «с перчинкой». Тамаринд и лайм по-новому раскрывают мягкий, комфортный вкус чечевицы. Это блюдо я готовлю, если простужаюсь в июле. Вам потребуется немного тамариндовой воды, так что замочите 1 ч. л. мякоти тамаринда в 2 ст. л. кипящей воды, оставьте на 30 минут и процедите, удалив остатки мякоти. Для этого блюда постарайтесь использовать тур дал – самый популярный сорт чечевицы в Индии с более пресным, чем у других разновидностей, вкусом и мягкой желатиновой текстурой в приготовленном виде. Вы можете приобрести тур дал в глянцевом, «маслянистом» виде, с продолжительным сроком хранения; не забудьте только особенно тщательно промыть его перед использованием. Следуйте базовому рецепту, добавив дополнительно 250 мл воды: блюдо должно получиться достаточно жидким. Время приготовления составит приблизительно 45 минут. Приготовьте тарку, обжарив на

растительном масле 2 мелко нарезанных зубчика чеснока и 1 измельченный зеленый чили. Спустя несколько минут добавьте 3 измельченных помидора и по 1 ч. л. молотых кориандра и тмина. Соедините тур дал с таркой, тамариндовой водой и соком 1 лайма. Подавайте, оформив дольками лайма, листиками кинзы и густым сливочным йогуртом.

Рассыпчатый рис: Кеджери

Не совсем классический способ приготовления кеджери, но он дает хороший результат и значительно менее хлопотный – весомое преимущество, если вы собираетесь подать это блюдо к завтраку или бранчу. Как только накроете сотейник крышкой, можете заняться яйцами и заправкой, зная, что через полчаса у вас будут идеально приготовленные рис и рыба. Рецепт легко адаптировать для духового шкафа – примеры можно найти в разделе «Вкусы и вариации» или под пунктом **G** в разделе «Отступления».

Для основного блюда или завтрака на 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 средняя головка репчатого лука, нарезанная кубиками

2 ст. л. сливочного масла или рафинированного растительного масла

3 ч. л. гарам масалы **A**

Порошок чили, по вкусу

½ ч. л. молотой куркумы

700 мл горячего рыбного бульона или воды

1½ ч. л. соли (если только вы не используете очень соленый бульон)

50 г замороженного горошка

400 г белого риса басмати, промытого **B C D**

300 г копченой пикши, нарезанной кусочками, без костей **E F**

6 яиц

Немного сливочного масла или сливок для заправки готового блюда

Измельченная петрушка или кинза и свежий чили для оформления

1 В большом сотейнике с плотно прилегающей крышкой обжарьте на среднем огне до мягкости на сливочном или растительном масле репчатый лук. Добавьте гарам масалу, чили и куркуму и готовьте в течение 1 минуты. Влейте горячий бульон или подсоленную воду, перемешайте.

2 Положите горошек и доведите до кипения, затем добавьте рис и рыбу. Перемешайте, уменьшите нагрев до умеренного и накройте крышкой. Содержимое сотейника должно вариться при слабом кипении. Установите таймер на 10 минут. По истечении указанного времени снимите накрытый крышкой сотейник с огня и отставьте в сторону на 20 минут. **G**

3 Пока готовится рис, отварите яйца в течение 6–8 минут, в зависимости от того, желтки какой консистенции вам нравятся. Дайте яйцам немного остыть, затем очистите их и каждое разрежьте на 4–6 долек.

4 Через 20 минут снимите с сотейника крышку и проверьте, готов ли рис. Если нет, дайте ему постоять под крышкой еще несколько минут. В случае, если рис кажется суховатым, влейте пару столовых ложек кипящей воды. Вилкой смешайте рис со сливочным маслом или сливками и подавайте, оформив яйцами, петрушкой или кинзой и чили.

Старайтесь сильно не размешивать, так как это может превратить рис в кашу.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Вместо гарам масалы можете использовать свой любимый порошок карри или другую смесь молотых пряностей. Можно добавить и цельные пряности – палочки корицы, гвоздику, раскрытые стручки кардамона.

B Точно так же и за то же время можно сварить длиннозерный рис (не быстрого приготовления). Это относится и к короткозерному, если вы добавите дополнительно 100 мл бульона или воды, хотя учтите, что этот сорт риса не подходит для кеджери.

C Коричневый басмати и длиннозерный рис нужно отваривать на слабом огне 30 минут и еще 5 минут настаивать под крышкой. Соотношение риса и жидкости при этом остается неизменным. Однако имейте в виду, что длиннозерный рис некоторых сортов варится дольше. Продолжительность приготовления коричневого риса может варьироваться – лучше просто время от времени поднимать крышку и проверять его.

D Таким же образом можно приготовить рис без ароматических добавок. Влейте в кастрюлю горячий бульон или воду, добавьте 1–3 ч. л. растительного или сливочного масла, затем – промытый рис и ½ ч. л. соли. Вы можете также приготовить рис в духовке, как описано в пункте **G**.

E Эта же технология подходит для сырого мяса, рыбы или овощей, для которых достаточно обозначенной продолжительности приготовления. Если сомневаетесь, предварительно обжарьте или потушите продукты. Жидкость, в которой они тушились, можно использовать для отваривания риса.

F Вы можете достаточно свободно варьировать количество ингредиентов, например взять вдвое больше рыбы.

G Если вы предпочитаете готовить рис в духовке, используйте

огнеупорный сотейник или глиняную посуду, которая также подходит для варочной поверхности. Как только все ингредиенты окажутся в сотейнике (на шаге 4), плотно накройте его крышкой и поставьте на решетку в центре разогретой до 160 °C духовки. Белый басмати и длиннозерный рис готовьте 25 минут, как и белый короткозерный рис, но в последнем случае следует увеличить количество жидкости до 800 мл на 400 г. Коричневый басмати и длиннозерный рис потребуют приблизительно 30–35 минут, но учтите, что продолжительность варки может различаться, в зависимости от сортов и производителей. Можете поднимать крышку и проверять готовность риса, но старайтесь поскорее вновь накрывать сотейник и возвращать его в духовку.

Рассыпчатый рис → Вкусы и вариации

Арроз кон пойо

Как-то летом мы с мужем наткнулись на уединенное *чирингито* на пляже Playa de Zahara неподалеку от Кадиса. Расплачиваясь за пару бутылок пива, мы заметили за пляжной кабинкой газовую горелку размером с велосипедное колесо. На ней опасно балансировала сковорода для паэльи, полная *арроз кон пойо*. Никаких овощей. Никаких ароматных трав или специй. Просто рис с кусочками курицы. Порция, поданная на бумажной тарелке, стоила 1 евро, и это было одно из лучших блюд в моей жизни – в основном потому, что приготовлено оно было на темном, жирном курином бульоне с особенно выразительным вкусом. На открытом воздухе еда зачастую кажется менее вкусной, чем она есть, потому что ветер, разносящий вокруг ее искушающий аромат, способен отнести его подальше от ваших обонятельных рецепторов. Могу только догадываться, каким вкусным был бы мой ланч в помещении, если он настолько хорош *al aire libre*[28]. Приготовьте быстрый бульон с куриными бедрышками по рецепту, описанному **тут**, добавив ½ ч. л. соли. Варите на слабом огне в течение 45 минут, затем процедите, снимите жир и уварите бульон до 800 мл. Следуйте базовому рецепту, используя вместо рыбы разрезанную на кусочки отваренную куриную мякоть и добавив к репчатому луку немного чеснока. Исключите из рецепта яйца, горох и приправы для кеджери. Вместо басмати лучше взять короткозерный рис для паэльи. При подаче посыпьте кайенским перцем и измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны, нут, курага и кедровые орехи

Классические вкусовые добавки для плова на тот случай, когда у вас нет времени возиться с самим пловом. Суть плова состоит в том, чтобы рис получился рассыпчатым, так что вам для начала следует хорошенько промыть его, чтобы избавиться от излишков крахмала. Рыба, горох, специи и заправки, используемые для кеджери, вам не понадобятся. Чтобы приготовить блюдо на 2 порции, нарежьте кубиками 1 крупный или 2 средних баклажана, опустите их в растительное масло и обжарьте вместе с репчатым луком на шаге **1**. Когда овощи размягчатся и подрумянятся, добавьте 2–3 раздавленных зубчика чеснока. Всыпьте ½ ч. л. молотой корицы, ¼ ч. л. молотой куркумы и 2 ч. л. молотого кориандра. Через 30 секунд добавьте 1 ст. л. томатного пюре и готовьте еще 30 секунд. Положите 200 г приготовленного нута (прекрасно подойдет консервированный, но у отваренного свежего ощутимо лучше вкус и текстура) и 12 штук кураги, нарезанных соломкой. Если вы отварили нут сами, используйте 350 мл отвара от него в качестве бульона; если нет, подойдет и обычная вода. Добавьте ¾ ч. л. соли и доведите жидкость до кипения. Всыпьте 200 г промытого коричневого риса басмати и готовьте, как указано на шаге **4**, отваривая рис в течение 30 минут и дав ему настояться еще 5 минут. Разложите блюдо по тарелкам и полейте соусом шрирача или другим соусом чили. Посыпьте жареными кедровыми орешками. Если ваш внутренний мясоед чувствует себя обделенным, обжарьте 200 г фарша из баранины (не слишком постного) в течение нескольких минут и отставьте в сторону, а затем уже приступайте к приготовлению баклажанов и лука. Добавьте мясо в блюдо одновременно с рисом. Сочетание мяса, бобовых, орехов, фруктов и специй широко распространено на Ближнем Востоке. Кроме того, Алан Дэвидсон упоминает карибский плов, имеющий отдаленное сходство со своими ближневосточными собратьями, его готовят со свининой, арахисом, оливками, коричневым сахаром и вустерским соусом.

Бобы, репчатый лук и укроп

Гарнир, который не останется незамеченным. Происходит он от *baghali polo*, персидского блюда с рисом, которое иногда подают с жаренными на углях мясом или рыбой. Основу его вкуса составляют большое количество нарезанного кольцами репчатого лука, жареные колбаски для хот-догов и изрядная порция сливочного масла, которым заправляют рис басмати. Свежую

нотку привносит укроп, который также можно дополнить мятой и/или петрушкой. Вы можете приготовить это блюдо на плите, но я часто подаю его на барбекю и поэтому предпочитаю духовку. Приведенный ниже рецепт рассчитан на подачу блюда в качестве гарнира на 6 порций. Исходя из того, что вы жарите небольшие продукты, такие как кебаб или колбаски мергез, а не целого барашка, насыпайте рис в воду в тот момент, когда угли из ярко-красных начнут превращаться в белые: в этом случае то и другое будет готово приблизительно в одно время. Заранее обжарьте на слабом огне в огнеупорной посуде 3 средние головки репчатого лука. Когда угли дойдут до нужной кондиции, подлейте к луку 700 мл кипящей воды, добавьте 1½ ч. л. соли и 1 ст. л. сливочного масла и доведите жидкость до кипения. Всыпьте 400 г белого риса басмати и поместите в разогретую до 160 °C духовку на 25 минут. По истечении указанного времени аккуратно подмешайте пару горстей вылущенных из стручков и очищенных от кожицы бобов, а также побольше измельченных пряных трав. Горка риса и шашлык из барашка, а также красное вино и навес от дождя в придачу, без сомнения, осчастливят ваших гостей. Пару раз я избегала необходимости очищать бобы от кожицы, заменяя их глянцевато-зелеными соевыми бобами, но это не вполне оправданная экономия: по вкусу они значительно уступают.

Джамбалайя

В заведении Mother’s на Пойдрас-стрит в Новом Орлеане подают самую запоминающуюся джамбалайю, которую я когда-либо пробовала, – пикантный нежный рис «с дымком» благодаря колбаскам и кайенскому перцу, ароматный за счет пряных трав, с глубоким насыщенным вкусом от добавления куриного бульона и

сельдерея. Нарежьте 350 г куриной мякоти (подойдут грудка или ножки без костей) небольшими кусочками. Поставьте объемную кастрюлю на умеренно сильный огонь и обжарьте 250 г нарезанных ломтиками острых копченых колбасок вместе с кусочками курицы на небольшом количестве растительного масла. Добавьте 1 среднюю головку репчатого лука, 1 стручок зеленого перца и 2 стебля сельдерея, нарезанные кубиками, и 2 измельченных зубчика чеснока. Перемешайте, добавьте 1 полную чайную ложку сушеного орегано, 1 лавровый лист, ¼ ч. л. кайенского перца, 1½ ч. л. соли, большую щепотку свежемолотого черного перца, затем влейте 700 мл куриного бульона (или кипящей воды с ½ ч. л. соли). Перемешайте, доведите до кипения, всыпьте 400 г длиннозерного риса. Вновь доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте под крышкой 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте блюду настояться под крышкой еще 20 минут. Готовую джамбалайю посыпьте тонко нарезанным зеленым луком и приправьте соусом табаско.

Кхир

Я давно мечтала увидеть индуистский фестиваль Дивали и запланировала поездку в Лестер, где проводится крупнейший праздник в Великобритании. Я пригласила с собой друга. «Это фестиваль света», – объясняла я, не слишком успешно пытаясь сделать свое предложение хоть немного привлекательным – скорее всего, вследствие собственной полной невежественности в этом вопросе. Я испробовала другую тактику: «На самом деле это фестиваль сладостей!». Безрезультатно. Я в одиночестве отправилась на Белгрейв-роад, «Золотую милю», знаменитую бесчисленными продавцами сари и индийскими ресторанами. Стоял промозглый серый ноябрьский день. До начала празднеств оставалось 4 часа. Мне посоветовали заглянуть в ресторан

Gujarati, и я заняла столик, планируя просидеть за ним как можно дольше. Заказала тхали. Закуска состояла из бесконечной на первый взгляд порции *farsan*, овощей в панировке из нутового теста, напоминающих веганский вариант *fritto misto*. Принесли следующий вид тхали. Сняв лепешку поппадом, выполнявшую функцию крышки, я обнаружила два вида карри (один представлял собой пюре из копченого баклажана, второй – смесь овощей), а также рис, постный дал, фруктовый чатни с нотками тамаринда, холодную райту и салат, приправленный цельными зернами пряностей и листьями кинзы. На отдельной тарелке прибыли чапати. Я ела медленно, смакуя каждое блюдо. Официант забрал мою тарелку и вернулся с миской. Кхир, объявил он, классическое блюдо Дивали. Это была плохая новость. Кхир – это рисовый пудинг. Я не стала бы есть рисовый пудинг, даже если бы он был последней доступной едой на Земле. Я осмотрела миску. Пожалуй, ее содержимое не было похоже на липкий кошмар из моего детства. Он был менее жирным. Зерна риса имели четкую форму и отделялись друг от друга, как будто это не было десертом. Я различила фисташки и жареный миндаль. Запах не был неопределенно-сладковатым: чувствовались корица, кардамон и карамелизованное молоко. Вместо лужицы джема его поверхность украшало пищевое золото. И всё же это был *рисовый пудинг*. Фу! Я посмотрела в окно, на улицу, постепенно заполнявшуюся любителями Дивали, нагруженными коробками с фейерверками и сладостями. Они выглядели замерзшими и скучающими. Я подцепила кончиком ложки кусочек пудинга, годившийся разве что для хомячка. Постепенно, пока корица и карамель обволакивали мои вкусовые рецепторы, я начинала понимать, насколько изумительно это блюдо. Спустя три часа после того, как я заняла столик, официант невозмутимо принес мне счет. Европейские рисовые пудинги обычно готовят с короткозерным рисом – скажем, 75 г риса на 1 л молока и 2–3 ст. л. сахара. Пудинг томят без крышки в разогретой до 150 °C духовке в течение двух часов. Кхир готовят на плите из длиннозерного риса – рис варят на слабом огне (пригодится рассекатель), при этом молоко загустевает и карамелизуется. Наш базовый рецепт позволяет приготовить нечто, очень напоминающее кхир, – без риска перекипятить молоко или необходимости терпеливо ждать, пока рис полностью сварится (в молоке или кокосовом молоке он варится дольше, чем в воде). В большом сотейнике с крышкой растопите 2 ст. л. сливочного масла в 700 мл подсоленной кипящей воды. Всыпьте 400 г промытого белого риса басмати, накройте сотейник крышкой, убавьте огонь и варите рис при слабом кипении. Спустя 10 минут

снимите сотейник с огня и дайте ему постоять под крышкой еще 20 минут. Тем временем в 200 мл молока опустите 2 палочки корицы длиной 10 см, 6 раздробленных стручков кардамона и 6 бутонов гвоздики. Поставьте смесь в микроволновку и прогрейте при высокой температуре в течение 60 секунд (можно также добавить щепотку шафрана). Дайте пряностям раскрыть свои ароматы. По истечении 30 минут проверьте готовность риса. Ароматизированное молоко процедите, смешайте с половиной 400-граммовой банки сгущенного молока (при желании добавив розовой воды) и аккуратно соедините с рисом. По желанию добавьте еще сгущенного молока. Из указанного количества ингредиентов получится 6–8 порций кхира. Подавайте в горячем или охлажденном виде, разложив по мискам и оформив фисташками, розовыми лепестками и небольшим количеством пищевого серебра или золота.

Кичари

Кичари – смесь чечевицы и риса, ароматная азбука Морзе из точек и тире, расшифровав которую, можно было бы выяснить, каким образом повседневное кушанье индийских бедняков XVI века превратилось в кеджери, нежное блюдо для завтрака с добавлением небольшого количества карри, любимое Берти Вустером. Я готовлю это блюдо в соответствии с нашим базовым рецептом, сначала до легкого золотистого цвета обжаривая на сливочном и растительном масле нарезанный колечками репчатый лук. Затем добавляю пряности – обычно смесь молотого тмина, кориандра и гарам масалу – и наконец 1 чашку (180 г) промытой лущеной красной чечевицы и 1 чашку (190 г) промытого риса басмати. Вливаю 3⅓ чашки (800 мл) кипящей воды с ½ ч. л. соли, накрываю крышкой и варю на минимальном огне в течение 10 минут. Выключаю нагрев и оставляю блюдо под крышкой еще на 20 минут. Приправляю по вкусу и подаю с лепешками (**тут**), чатни, маринадами и (что не слишком аутентично) с жареным яйцом.

Паэлья

Небольшая многолюдная бухта была полностью открыта палящим лучам полуденного солнца, скрываться от которых нам пришлось в ближайшем ресторанчике. Когда вынесли паэлью, я скромно зачерпнула с поверхности по ложке мне и мужу. «Знаешь, – сказала я, – мне вот-вот станет дурно. Ты не мог бы принести из машины мой веер?» Оставшись одна, я вытянула снизу большой кусок *сокаррат* и отправила прямиком себе в рот. *Сокаррат* – это слой хрустящего риса, который в силу мастерства повара и некоторого везения образуется на дне сковороды с паэльей. Тем временем вернулся муж. «Ты должна это увидеть! – воскликнул он, – Целая корзина милейших щенков! Прямо здесь, за мусорными баками». Щенки! Я поспешила на поиски корзины. Когда я вернулась, паэлья была разворочена и от вкуснейшей корочки не осталось и следа. До сих пор не представляю, куда же подевались эти щенки. Еще одна загадка – что представляет собой правильная паэлья. Говорят, действительно аутентичную паэлью должен готовить только мужчина в выходной день на открытом огне в испанской деревне. Мы вернулись из отпуска домой, в Лондон. На дворе стоял вторник, я женщина, и готовить я собиралась на плите. Непрофессионально во всех отношениях. Нечто схожее с паэльей можно приготовить, руководствуясь рецептом рассыпчатого риса – будь то вариант для плиты или для духовки, – и используя ингредиенты для паэльи: технология приготовления подходит как для длиннозерного риса, так и для коротко- или среднезерного, который и требуется для нашего блюда. Не забывайте и про *сокаррат*, секрет которого заключается в первую очередь в правильной сковороде – аутентичной, просторной, неглубокой, с тонким дном и без крышки, к которой никогда и ничто не пригорает. Отсутствие крышки означает, что вы должны как можно более точно подобрать долю бульона по отношению к рису – она значительно выше, чем в нашем базовом

рецепте, – и тщательно контролировать нагрев, чтобы жидкость должным образом впитывалась в рис, выпариваясь ровно настолько, чтобы блюдо не пересыхало. Адаптировать рецепт под особенности вашей плиты и посуды придется методом проб и ошибок. Чтобы быть уверенной, что паэлья готовится равномерно, я обычно использую 2 конфорки и поворачиваю сковороду на 45 градусов через каждые 2–3 минуты. Чтобы потренировать свои навыки в получении *сокар-рат*, я использую следующий набор недорогих и простых в приготовлении ингредиентов, а также сковороду для паэльи диаметром 30 см (достаточно на добрые 3 порции). Пассеруйте до мягкости 1 крупную головку репчатого лука на слабом огне на 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте 4 раздавленных зубчика чеснока и пассеруйте до золотистого цвета. Отодвиньте лук и чеснок к краям сковороды и обжарьте 3 нарезанные ломтиками острые свиные колбаски и 2 нарезанных кусочками куриных бедра. Тем временем смешайте 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ч. л. копченой сладкой паприки, 1 ч. л. листиков тимьяна (сушеного или свежего), пару щепоток кайенского перца и ⅛ ч. л. порошка шафрана с 750 мл горячего куриного бульона. Как только колбаски и курица обжарятся, добавьте к ним горсть разрезанных пополам стручков зеленой фасоли и столько же замороженного горошка, влейте бульон. Доведите до слабого кипения и равномерно насыпьте 250 г риса для паэльи, распределяя его ложкой. Теперь вся сложность заключается в том, чтобы поддерживать постоянное слабое кипение как можно большей части паэльи – рис ближе к краям посуды особенно рискует остаться недоваренным, поэтому, если диаметр сковороды превышает 25 см, возможно, вам придется время от времени ее поворачивать. Для приготовления риса потребуется 20–30 минут. Когда рис будет готов – или почти готов – и уровень жидкости опустится ниже поверхности ингредиентов, настанет время заняться поджаристой корочкой *сокаррат*. Переставьте сковороду на самую большую конфорку и воспользуйтесь рассекателем. Через несколько минут вилкой проверьте консистенцию риса на дне сковороды или слегка разгребите верхний слой и оцените цвет нижнего – лучше всего в самом центре паэльи. Если рис еще недостаточно хрустящий и золотистый, продолжайте готовить, внимательно следя за его состоянием – *сокаррат* не должен подгореть или жариться так долго, что остальная часть риса превратится в кашу. Подавайте при помощи лопатки для рыбы, кулинарного шпателя или любого другого приспособления, которое позволит зачерпнуть как можно больше *сокаррат*.

Пряный рис с жаренными в духовке овощами

Рецепт навеян популярным на роскошных банкетах экзотическим пряным блюдом бирьяни, которое, как считается, стало известно в Индии благодаря моголам. Ну и, даже в большей степени, неумением моего мужа употребить хоть один продукт без остатка. Наш холодильник полон пластиковых контейнеров с последней ложкой майонеза с тунцом, парой отсыревших стеблей жареной спаржи, щепоткой тертого пармезана. В отделении для овощей можно увидеть одинокую морковку, сиротливый цукини, четверть кочана цветной капусты, головки красного лука, чьи чешуйки напоминают увядшие лепестки цветка. Муж оправдывает это заботой об окружающей среде, но на самом деле его стремление хранить мельчайшие остатки продуктов сродни его нежеланию уходить с вечеринок: он просто не может смириться с тем, что всё так или иначе заканчивается. Для приготовления двух изрядных порций нарежьте кусочками несколько пригоршней овощей, выложите их на большую огнеупорную сковороду, добавив пару столовых ложек арахисового масла, и жарьте в разогретой до 200 ˚C духовке в течение 25 минут. Переложите овощи в объемный сотейник и залейте 350 мл кипящей воды, затем добавьте 3 ст. л. качественной пасты бирьяни и 1 ч. л. соли. Можете также положить немного замороженного горошка, стручковой фасоли и/или пару стручков кардамона. Доведите до кипения, всыпьте 200 г промытого риса басмати и уменьшите нагрев; далее готовьте в соответствии с базовым рецептом. Подавайте с мелко нарезанной кинзой, поджаренными лепестками миндаля, несладким йогуртом или райтой и стопкой лепешек.

Ризотто: ризотто бьянко

Не слишком яркий вкус ризотто бьянко – белого ризотто – делает его идеальным гарниром к рагу или просто куску жареной рыбы, а также допускает использование разнообразных ароматных добавок. Если в базовом рецепте рассыпчатого риса указывается точное количество воды, при приготовлении ризотто повар должен ориентироваться на состояние ингредиентов, продолжая доливать подогретый бульон, пока рис не дойдет до нужной кондиции. Крахмал, выделяющийся в процессе варки и перемешивания риса, загущает бульон и придает блюду его фирменную кремообразную консистенцию. Лучшим выбором будет рис сорта карнароли. Особую нежность блюду придадут добавленные в конце приготовления сливочное масло и сливки, хотя некоторые повара предпочитают в ризотто с морепродуктами или зелеными овощами использовать оливковое масло.

На 4 порции основного блюда или 6 порций гарнира **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

800 мл – 1,2 л бульона или воды **B C**

1 средняя головка репчатого лука или 2 головки шалота, мелко нарезанные **D**

По 1 ст. л. сливочного и оливкового масла

400 г риса для ризотто **E**

1 небольшой бокал белого вина **F**

4 ст. л. мелко натертого пармезана

Соль

1 Приготовьте бульон (**тут**) или разогрейте готовый. Держите его теплым на очень слабом огне. Если вы используете воду, доведите ее до кипения, затем дайте немного остыть. На умеренном огне на сливочном и растительном масле пассеруйте репчатый лук или шалот. Это займет 8–10 минут. Следите, чтобы лук не потемнел. На этом шаге вы можете также использовать дополнительно другие ароматные добавки.

2 Добавьте рис и перемешайте его с маслом. Готовьте 1–2 минуты.

На этом этапе, как указывается во многих рецептах, вы должны услышать характерное потрескивание. Мой слух его уловить, как видно, неспособен.

3 Влейте вино и дайте ему почти полностью выпариться.

По желанию вы можете пропустить этот шаг, но вина нужно

совсем немного. Еще никто никогда не опьянел от ризотто.

4 Постепенно, по одной разливательной ложке, начните добавлять теплый бульон, не забывая почаще перемешивать, чтобы рис не слипся. Если он прилипает к посуде, уменьшите нагрев. Спустя 12 минут можете начинать пробовать. **G**

Неплохо будет, если вы установите таймер. Кому-то больше нравится мучнистый рис – с белым ядром в центре зернышка. Другие предпочитают полностью проваренный. Температура бульона, размер сковороды, сорт риса – всё это непосредственно влияет на скорость приготовления ризотто. Перемешивайте аккуратно, чтобы зерна не превратились в кашу.

5 Когда рис будет готов, посыпьте его пармезаном, посолите по вкусу и подавайте. Некоторые повара добавляют последнюю ложку бульона, перед тем как снять ризотто с огня, чтобы блюдо гарантированно не было сухим; другие с той же целью добавляют сливочное, оливковое масло или сухой белый вермут.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Джорджио Локателли не советует готовить более 10 порций за раз, по крайней мере на домашней кухне.

B По мнению Марчеллы Хазан, бульон для ризотто должен быть легким, легче, чем классический французский бульон.

Можете попробовать вариант с коричневым бульоном.

C Джуди Роджерс и Джакоб Кенеди советуют использовать вместо бульона воду. Роджерс считает, что вода подчеркивает вкус «чистого риса». При этом они, разумеется, используют первоклассный рис, сливочное масло, сыр и т. д. Белое ризотто беспощадно, как белый купальник: любые попытки поскупиться будут безжалостно выставлены на всеобщее обозрение. Некоторые повара даже используют бутилированную минеральную воду.

D В свое ризотто бьянко Джейми Оливер вместе с луком кладет немного мелко нарезанного сельдерея. В ризотто с морепродуктами часто используют фенхель. К репчатому луку или шалоту в конце обжаривания можно также добавить чеснок.

E Говорят, с рисом карнароли ризотто получается более кремовым, а арборио лучше сохраняет форму. Оба варианта хороши.

F Вместо вина на шаге **4** можно использовать сухой белый вермут, но будьте готовы к тому, что он придаст ризотто специфический аромат. В некоторых случаях подойдет и красное вино.

G Мой способ приготовления ризотто – классический. А вот Джуди Роджерс предлагает сразу налить половину указанного количества бульона и дать ему выпариться, а затем уже добавлять

небольшими порциями при помешивании оставшийся бульон. Кроме того, она рекомендует использовать сотейник, а не широкую сковороду с низкими бортиками – хороший вариант, если вы готовите блюдо на 1–2 порции, когда объем ингредиентов небольшой и бульон может выпариться слишком быстро.

Ризотто → Вкусы и вариации

Голубика

Чтобы приготовить ризотто с голубикой из классического сборника *The Silver Spoon*, измените наш базовый рецепт, сварив овощной бульон (**тут**) на шаге **1** и добавив пару горстей голубики, после того как на шаге **4** выпарится белое вино. Оставьте несколько ягодок для оформления. В ресторанах на севере Италии голубику иногда добавляют в грибное ризотто. В *The Silver Spoon* приводится рецепт клубничного ризотто, в котором измельченные ягоды добавляют приблизительно через 10 минут после начала приготовления риса. В отличие от ризотто с голубикой пармезан в это блюдо не добавляют, но зато оба варианта приправляют сливками.

Мускатная тыква и фенхель

Рецепт ризотто с мускатной тыквой от ресторана *The Ivy* отличается тем, что, если следовать технологии, приведенной в их легендарной кулинарной книге, дома ризотто выходит ничуть не хуже, чем в ресторане. Не стоит недооценивать поваров – просто сам рецепт представляет собой добротную классику. Частично это связано с применением семян фенхеля, но особенную глубину и насыщенность блюду придает бульон, приготовленный из тыквенной кожуры – так же, как кости делают наваристым мясной бульон, а стручки гороха – *risi e bisi* (**тут**). Рецепт более-менее схож с нашей отправной точкой, но я в любом случае привожу пропорции, предложенные Марком Хиксом, ибо ни к чему изобретать велосипед. Приготовьте бульон из кожуры 1 мускатной тыквы, 400 г измельченной моркови, 3 тонко нарезанных стеблей лука-порея, 6 очищенных зубчиков чеснока, нескольких стеблей петрушки (листики оборвите и отложите в сторону для ризотто), 1 ч. л. семян фенхеля, 20 горошин черного перца, 5 г тимьяна, щепотки шафрана, 100 мл белого вина, 110 г томатного пюре и 3 л воды. В течение 5 минут на небольшом количестве растительного масла пассеруйте овощи и чеснок, не

давая им подрумяниться, затем добавьте приправы и воду. Варите на слабом огне 1 час, так чтобы все ингредиенты раскрыли свои ароматы. Бульон процедите и, отлив 1,5 л для ризотто, остаток уберите в холодильник или заморозьте. 400–500 г нарезанной кубиками мякоти тыквы припустите до мягкости в половине бульона, затем извлеките шумовкой и отложите. Добавьте в кастрюлю оставшуюся половину бульона и прогрейте. На сковороде с толстым дном нагрейте 4 ст. л. растительного масла и обжарьте на слабом огне 8 мелко нарезанных головок шалота, не давая луку подрумяниться. Добавьте 330 г риса карнароли или арборио, готовьте, помешивая, в течение 1–2 минут, затем начинайте вливать бульон. Когда рис будет практически готов, добавьте тыкву, измельченные листики петрушки и по 100 г несоленого сливочного масла и тертого пармезана. При необходимости приправьте по вкусу и подавайте.

Куриная печенка

Разновидность ризотто, где ингредиенты готовят по отдельности и добавляют к уже практически готовому рису. Я называю его ризотто, но, по сути, эта версия включает несколько необычных идей шеф-повара Питера Гордона, которые, возможно, не вполне оценит ваша итальянская бабушка. Следуйте базовому рецепту, используя коричневый куриный бульон. Пассеруйте репчатый лук или шалот со звездочкой аниса. Используйте красное, а не белое вино. Когда будете использовать примерно половину бульона, влейте в него 1 ч. л. соевого соуса. Обжарьте 300–400 г куриной печенки (предварительно удалив прожилки и зеленоватые кусочки, затем по желанию нарезав печенку или оставив ее целой) до готовности и добавьте в практически готовое ризотто. Этот процесс займет всего несколько минут. Деглазируйте сковороду, на которой жарилась печенка, 1–2 ст. л. бульона и влейте его в ризотто. Побалуйте себя бокалом Barbaresco. Если соевый соус не в вашем вкусе, последуйте примеру Вальтера Маччиони, шеф-повара тосканского ресторана Antico Masetto, и добавьте в ризотто анчоусы или пасту из анчоусов. Кроме того, он рекомендует выбирать басмати, а не арборио или карнароли – ничего святого! *Mio Dio*[29]!

Цитрусовые

Джуди Роджерс отмечает, что ее цитрусовое ризотто одинаково радует как едоков, так и поваров. На несоленом масле

пассеруйте 50 г мелко нарезанного репчатого лука, добавьте 400 г риса карнароли или арборио, затем начните подливать 850 мл – 1,25 л куриного бульона (в это ризотто вино не добавляют). Положите 16 измельченных долек розового или красного грейпфрута (без пленок) и 8 долек спелого лайма, а также влейте выделившийся из них при нарезании сок. Когда рис будет готов, выключите нагрев, добавьте 4 ст. л. маскарпоне и тщательно перемешайте, так чтобы цитрусовые небольшими вкраплениями распределились по всему ризотто. Роджерс подает такой рис в качестве гарнира-подушки к соте из креветок в панцире. Очевидной альтернативой могут быть жареные морские гребешки.

Топинамбур

Я наткнулась на рецепт ризотто с топинамбуром, которое рекомендуется подавать на День святого Валентина. Эти клубнеплоды играют с пищеварением большинства людей такие шутки, что их стоило бы продавать в магазинах приколов. Вкус, тем не менее, получается сказочный. Очистите 6 топинамбуров и нарежьте их ломтиками толщиной 3 мм. Нагрейте куриный, телячий или овощной бульон и отварите в нем кусочки топинамбура до мягкости. Извлеките их шумовкой и отложите в сторону. Следуйте базовому рецепту, добавляя отваренный топинамбур в ризотто после того, как выпарится первая порция бульона. Особенно эффектно вкус топинамбура подчеркивает чеснок.

Баранина

Элизабет Дэвид упоминает *Risotto in capro Roman*, венецианский рецепт одного из редких для Италии рисовых блюд

с бараниной. Когда репчатый лук размягчится, добавьте к нему 150–200 г нарезанной кубиками сырой баранины и обжарьте до образования румяной корочки. Добавьте 100 г очищенных от кожицы и нарезанных помидоров, бокал белого вина, мясной бульон в таком количестве, чтобы он покрыл все ингредиенты, и приправы. Накройте кастрюлю крышкой и томите блюдо на слабом огне практически до готовности мяса (проверьте его состояние через 10 минут после начала отваривания). Добавьте 240 г риса и варите на слабом огне, сняв крышку, пока рис не впитает весь бульон. Продолжайте небольшими порциями вливать 1,15 л бульона. Когда почти весь бульон впитается, добавьте пармезан и сливочное масло. Дэвид советует ближе к концу приготовления сменить деревянную ложку на деревянную вилку, чтобы рисовые зерна не превратились в кашу. Имейте в виду, что в данном рецепте используется менее чем ⅔ от количества риса, указанного в базовом рецепте.

Креветки

Если вам посчастливилось обнаружить место, где продаются действительно вкусные креветки, срочно возвращайтесь и купите еще, чтобы приготовить ризотто. Вам понадобится 300 г сырых креветок в панцире или, если вы особенно воодушевились, можете даже взять 500 г. Доведите до кипения 800 мл подсоленной воды, уменьшите нагрев до умеренного и отваривайте креветок в течение двух минут. Выловите их шумовкой и выключите нагрев. Когда креветки достаточно остынут, очистите их от панциря, но не выкидывайте его. Головы (при наличии) также сохраните. Удалите и выбросьте темные жилки. В сотейнике разогрейте немного сливочного масла и обжаривайте панцири и головы в течение нескольких минут. Влейте отвар от креветок, уменьшите нагрев и готовьте при слабом кипении. Приблизительно через 20 минут бульон процедите, вновь налейте в кастрюлю и нагревайте на среднем огне, пока будете готовить ризотто. Следуйте базовому рецепту, добавив немного мелко рубленного чеснока на шаге **2**. Отваренные креветки можно добавить примерно за пару минут до готовности риса. Если бульона будет недостаточно, можете подлить горячей воды. Некоторые повара обжаривают креветок на сливочном масле и добавляют в ризотто незадолго до его готовности, но если вы отварите их в бульоне, который впоследствии используете при приготовлении, блюдо получится более ароматным – в чем, по сути, и состоит весь смысл ризотто.

Шафран (Ризотто миланезе)

Классический гарнир к *оссо буко* (тут), так что, покупая телятину, попросите у мясника несколько мозговых косточек. Чтобы приготовить ризотто миланезе, следуйте базовому рецепту, добавив к сливочному маслу приблизительно 25 г костного мозга и спассеровав на этой смеси репчатый лук или шалот, а также немного измельченного чеснока. По возможности используйте телячий или светлый говяжий бульон. Добавьте шафран – приличную щепотку, измельченную в ступке, – и рис.

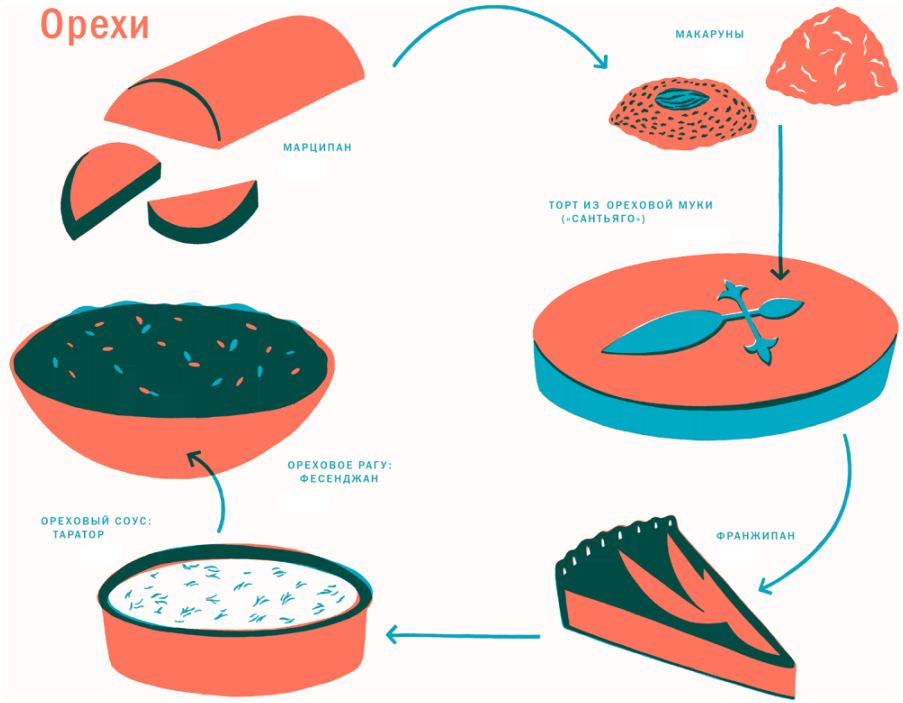
Я обычно готовлю слишком много ризотто, чтобы его можно было съесть за раз, а затем остатки смешиваю с яйцом, посыпаю панировкой и обжариваю до золотистого цвета на сливочном масле. Если подобный вариант кажется вам чересчур экономным, имейте в виду, что *ризотто аль сальто,* как его называют, – одно из фирменных блюд роскошного миланского ресторана Savini, одного из таких заведений, где некогда можно было встретить беспутного венгерского герцога, заснувшего на середине *Nabucco* в La Scala.

Радиккьо и горгонзола

Радиккьо, кроваво-красная разновидность цикория, высоко ценится в Венеции. Сорт кьоджа – компактный и круглый, самый универсальный и легкодоступный. Тревизо, особенно тардиво тревизо, имеет выраженный горьковато-сладкий вкус. Этот сорт считается особенно элитным и появляется на прилавках в середине зимы. Его листья напоминают плотные белые

волокнистые щупальца, как будто их собрали в подводном саду на дне лагуны. Традиционным венецианским дополнением к радиккьо был горячий свиной жир и местный сыр под названием монтасио, но в последние годы с ним чаще сочетают продукты с другого конца Северной Италии. Сейчас сочетание радиккьо и горгонзолы можно встретить практически в любом итальянском блюде – панини, брускеттах, соусах для пасты и ризотто. Это красивая пара: сливочно-белый сыр с тонкими голубыми прожилками и бело-розовые кусочки листьев вместе напоминают флорентийскую мраморную бумагу. Но самое выигрышное в этой комбинации – это, несомненно, вкус. Травяной привкус сырого радиккьо с легким металлическим оттенком гармонирует со схожим вкусом сыра, и горьковатые листики приятно освежают рот после насыщенной горгонзолы. Считается, что горгонзола обладает резким запахом, но действительно острую разновидность можно встретить разве что в Италии. Большинство сортов, продаваемых за границей – молодые и сладковатые, не слишком выразительные, они легко размазываются и по вкусу напоминают свежесбитое масло, которое пронизывает легкий электрический ток. Обжарьте 1 нарезанный кочан радиккьо с репчатым луком или шалотом, всыпьте рис и следуйте базовому рецепту, добавив в конце приготовления приблизительно 100 г нарезанной кубиками горгонзолы. Готовое блюдо посыпьте пармезаном.

Орехи



МАРЦИПАН

Марципан – самый нежеланный гость на любой свадьбе, где-то между кексом с сухофруктами и чопорной королевской глазурью. Существование настолько чудовищного торта можно объяснить разве что знаменитым британским чувством юмора. Неудивительно, что всё больше пар предпочитают жениться за границей.

Испытывая слабость к марципану, я частенько поддаюсь соблазну соскрести его с соседских кусочков торта за несколько минут до того, как диджей запустит We Are Family и официанты выбросят двести едва тронутых порций в мусорную корзину. В Британии, если не считать свадебных и рождественских пирогов, марципан едва ли можно встретить где-либо, помимо тех редких угловых магазинчиков, которые придерживаются экстравагантного подхода к кондитерским изделиям. Просматривая полки с польскими вафлями и эфиопскими маршмеллоу, вы можете наткнуться на брусочки марципана, как видно, упакованные в оригинальные публикации *Die Fledermaus*. Эта редкая находка потеряет свою прелесть, стоит вам только узнать, насколько просто приготовить марципан самостоятельно.

Смешайте в равных пропорциях сахар и молотый миндаль. Добавьте немного сырого яичного белка, чтобы получилась пластичная масса. Быстро перемешайте. А теперь ешьте. Такова его базовая версия. Если вы хотите, чтобы масса получилась более нежной, вам придется самостоятельно бланшировать миндаль, очистить его от кожицы и перемолоть, а также сварить сахарный сироп до пробы на твердый шарик (**тут**). После этого нужно приготовить пралине, смешав ореховую муку с большей частью сиропа, запечь массу, разломать ее на кусочки и снова размолоть, а затем добавить столько сиропа, чтобы получилось пластичное тесто. Такой вариант значительно более трудоемкий, но его преимуществом является отсутствие в составе десерта сырого яйца, которое уменьшает срок хранения и может привести к пищевому отравлению. (Варианты марципана без яйца и с термически обработанным яйцом см. **тут**.)

Марципан – всё равно что съедобный пластилин. Это становится понятно, стоит заглянуть в окна итальянских кондитерских, заставленных толстыми монахами, зубастыми львами и укоризненно глядящими лягушками – трудно поверить, что все они съедобны. Кулинары с меньшей склонностью к художественной лепке покрывают кубики марципана шоколадом, измельчают массу и посыпают ею слоеное тесто для *пальмье* или заворачивают в штоллен. В Испании марципан часто ароматизируют анисовым ликером или лимоном и корицей, затем придают ему форму сигары, заворачивают в тонкий слой теста и обжаривают – десерт называется *casadielles*. Марципан не обязательно должен иметь классический вкус. Нелюбимый многими характерный привкус горького миндаля зависит не от орехов, а от добавляемого экстракта. Для приготовления марципана используют сладкий сорт орехов с нежным вкусом, и их горьковатый привкус можно почти полностью замаскировать. Почти полностью, потому что легкое послевкусие всё же сохранится, если только вы не размелете орехи как можно мельче. Кстати, марципан можно приготовить не только из миндаля – варианты с арахисом, фисташками и грецким орехом см. **тут** и **тут**.

Марципан можно также запечь или поджарить. Если предварительно его глазировать, он приобретет аппетитный коричневатый оттенок, что взяли на заметку кондитеры, делающие из марципана миниатюрные пирожные, косички и багеты. На мой взгляд, подобные сливочно-белые и коричневые оттенки идеально подходят для фигурок белых грибов, хотя для этого придется ухитриться разместить их в духовке таким образом, чтобы ножки оставались светлыми, а шляпки

подрумянились. В Толедо, городе, который особенно гордится своим марципаном, такую технику используют для изготовления марципановых косточек, улиток и рыбок или искусно декорированных змеек; там же вы можете встретить крошечные марципановые чашечки, наполненные сладкой пастой из засахаренного картофеля, яичного желтка или каштанов.

МАКАРУНЫ

Разница между рецептами марципана и следующего десерта в этом разделе – миндального печенья «макаруны» – невелика. Источник конца XVI века практически стирает эту грань – он называет макарунами небольшие запеченные кусочки марципана. Хотя сегодня принято различать эти два десерта, между ними по-прежнему очень много общего. Макаруны могут выступать в самых разнообразных формах: пышные кокосовые купола с шоколадным соусом, плоские миндальные диски, украшенные цельным орешком, или разноцветные «сэндвичи», которые в определенных кругах являются таким же неотъемлемым атрибутом успешной жизни, как измученное выражение лица или собачка размером с мышь-песчанку. Все они представляют собой запеченную смесь молотых орехов, сахара и яичного белка. Из этой же смеси готовят ореховую меренгу под названием дакуаз (*dacquoise*) (**тут**), рецепт которой находится в главе, посвященной сахару. В отличие от макарунов дакуаз содержит немного кукурузной муки и выпекается дольше и при более низкой температуре.

ТОРТ ИЗ ОРЕХОВОЙ МУКИ

Некоторые повара добавляют в кокосовые макаруны не только белки, но и желтки, так как в противном случае десерт может выйти суховатым. В результате консистенция получается более упругой, кексообразной, как у следующего блюда этой главы – галисийского торта из ореховой муки под названием торт «Сантьяго». Пожалуй, это самый известный из всех тортов с одинаковыми пропорциями молотого миндаля, сахарной пудры и цельного яйца. Торт «Сантьяго» обычно ароматизируют цитрусовой цедрой, а иногда и корицей. Как и в случае с макарунами, вы просто взбиваете яйцо с сахарной пудрой, добавляете сухие ингредиенты и выпекаете. По традиции пилигримы, завершившие свой путь в Сантьяго-де-Компостела, отмечали это событие, позволяя себе полакомиться кусочком одноименного торта, украшенного крестом святого Иакова из сахарной пудры. Такой десерт можно встретить в любой *pastelería*, в кафе и ресторанах города.

Однажды и мне довелось совершить непредвиденное паломничество в Сантьяго. По пути из Лондона в аэропорт мой тогда еще будущий муж, страдающий от недуга под названием дорожный приапизм, вынуждающего его, бедняжку, беспрестанно обгонять любые транспортные средства, которые, по его мнению, едут недостаточно быстро, опередил последнюю Zafira и пролетел мимо спуска в сторону аэропорта. В итоге мы оказались, как я теперь понимаю, в третьем из длиннейших в Лондоне промежутков между развязками. «Ничего страшного», – заключил он, игнорируя застывший поток транспорта по другой стороне разделительной полосы. Взлет нашего самолета мы наблюдали с комфортных автомобильных сидений. Спустя пять часов и внеся ощутимую доплату, мы оказались на борту захламленного кукурузника с посадочной полосой в трех сотнях миль от места нашего назначения. Мы планировали ланч в Сантьяго, а вместо этого оказались в городишке, оглашаемом грохотом закрывающихся металлических жалюзи. В единственном еще открытом заведении разило пóтом и подавались такие тапас, при виде которых испытываешь благодарность за маленький размер порций. Съедобным из меню оказался лишь торт «Сантьяго» – скорее всего, потому, что его готовили где-то в другом месте. Сидевшая за соседним столом семидесятилетняя пара из Нима сообщила нам, что они преодолели пешком 778 миль, «17,5 из которых – за сегодня». Я великодушно переборола искушение сравнить их испытание с собственным. На следующий день мой спутник опустился на одно колено и предъявил мне помолвочное кольцо, которое страдало от нетерпения в его багаже. Путь святого Иакова, или *Camino de Santiago*, традиционно считался дорогой покаяния. Если оно излечило моего благоверного от его любви к обгонам и показало нам, что мы способны пережить совершенно не обязательное шестичасовое путешествие на машине и не убить друг друга, – по-моему, это уже неплохой результат.

Если вы когда-либо готовили знаменитый миндально-апельсиновый торт от Клаудии Роден, то отметите, что торт «Сантьяго» имеет с ним много общего. Главное отличие заключается в добавлении мякоти цельного приготовленного апельсина без косточек. Приготовление торта само по себе немалое испытание, начиная с двухчасового отваривания апельсинов (хотя вы всегда можете облегчить себе жизнь, просто сделав в кожуре несколько отверстий и поместив плоды на пару минут в микроволновку). Рецепт Роден демонстрирует, как легко можно адаптировать базовое тесто для «Сантьяго». Торты с ореховой мукой имеют влажную текстуру, что позволяет подавать

их на тарелке для пудинга с ложкой крем-фреша. Единственный недостаток, не касающийся прелестного творения Роден цвета жженой сиены, заключается в том, что эти торты выходят довольно неприглядными на вид. Становится ясно, почему пекари Сантьяго всегда держат под рукой сахарную пудру.

ФРАНЖИПАН

Возьмите тесто для торта «Сантьяго», добавьте сливочное масло в той же пропорции, что и другие ингредиенты (сахар, молотый миндаль, яйца), и у вас получится базовый рецепт франжипана. Добавление масла, однако, слегка меняет способ приготовления: вместо того чтобы взбивать сахар с яйцом, вы смешиваете его с маслом. Франжипан традиционно используется в качестве начинки для английских миндальных тартов Bakewell, а также для французских тартов, где он удерживает на месте кусочки груш или половинки абрикосов. Также из него выходит хорошая смесь для кексов. По сути, список ингредиентов тот же, что и для масляного бисквита (**тут**), только вместо муки используются молотые орехи.

Франжипан впервые начал упоминаться в кулинарных книгах в XVII веке, но в то время под этим названием понимался тарт с начинкой из заварного крема с орехами или измельченными макарунами. Название связывают с *Frangipani*, влиятельной аристократической семьей из средневекового Рима. В начале XVII века один из отпрысков семейства, живущий в Грас-се, изобрел способ создания жидких ароматов на основе алкоголя. Полученный в результате парфюм был назван по фамилии автора и представлял собой пьянящую смесь ароматов фиалкового корня, пряностей, сивета и мускуса, которой часто душили перчатки. Схожесть парфюма с ароматом цветка *Plumeria alba* привела к тому, что само растение стали именовать *frangipani*. Согласно данным Perfume Society, это первый и единственный случай, когда цветок получил название в честь аромата, а не наоборот. Perfume Society описывает аромат цветков франжипани как сливочный и мягкий, с персиковой ноткой, что и могло привести к заимствованию названия в XVII веке для заварного крема. К тому же в составе крема присутствовали ингредиенты со схожим ароматом – персик и миндаль или макаруны. Не совсем ясно, почему словом «франжипан» стали обозначать куда более густую кексообразную массу, которая понимается под этим термином сейчас, хотя семантический сдвиг произошел не так давно – во второй половине XX века.

Помимо тартов и кексов у франжипана есть множество других применений. Вы можете использовать его как начинку для

запеченных яблок; выложить в половинки персика, подготовленные для жарки на гриле; перемешать с фруктовой начинкой для штруделя; начинить им круассаны; смешать с мукой, чтобы получилось тесто, раскатать и напечь печений. Это один из тех рецептов, которые стоит готовить в бóльшем объеме, чем требуется на данный момент, более того, это самое вкусное сырое тесто, которое вам доводилось когда-либо слизывать с ложки. Не стоит считать это чем-то постыдным – особенно если рассматривать франжипан как сладкую версию орехового соуса, рецепт которого следует далее.

ОРЕХОВЫЙ СОУС

Существует множество вариантов базовой комбинации молотых сырых орехов, панировочных сухарей, чеснока и зелени, которые затем смешивают с растительным маслом и уксусом или лимонным соком. Например, ромеско – острый каталонский соус из миндаля и/или фундука, жареных красных перцев, помидоров и хересного уксуса. Впервые попробовав этот соус в лондонском Moro, я теперь готовлю его постоянно. В хорошем ромеско соблюден идеальный баланс между сладостью, остротой и глубокой орехово-сливочной пряностью, который неминуемо возносит вкус жареного мяса, рыбы или овощей до уровня изысканного деликатеса. Это мой любимый рецепт из той категории, в которой сложно определить фаворита, но в качестве базового рецепта я выбрала именно таратор, так как он может быть и соусом, и супом, тем самым наглядно демонстрируя начинающему кулинару, каким универсальным бывает простой рецепт.

Слово «таратор» родом из Турции, где обозначал смесь толченых грецких орехов с уксусом. Легко представить, как маслянистая пюреобразная масса, разведенная уксусом, превращается в островатую сливочную приправу. Левантийско-арабскую версию таратора делают из молотого кунжута (в виде тахини), лимонного сока вместо уксуса и небольшого количества измельченного чеснока. В зависимости от применения – если, например, он является самым популярным в регионе соусом к рыбе – таратор могут разбавлять до более жидкой консистенции, добавляя воду. Рецепты посложнее предполагают добавление панировочных сухарей и/или оливкового масла, а также не гладкую, а более грубую текстуру. В Болгарии толченые грецкие орехи смешивают с кислым йогуртом, укропом и тертым или нарезанным кубиками огурцом и едят в охлажденном виде как суп. Простое базовое сочетание толченых орехов или семян с каким-либо кислым ингредиентом открывает широчайшие

возможности для экспериментов.

Современные повара открыли множество оригинальных способов адаптации базового рецепта. Дуг Дакап готовит таратор с фундуком, кешью и сушеным тимьяном, а подает его с «корн-догами» из ягненка, запеченными в тесте из фалафеля. Эндрю МакКоннел из Cumulus Inc. в Мельбурне маринует ломтики чеснока в лимонном соке и красном винном уксусе, затем добавляет измельченные жареные кедровые орешки, петрушку, сумах и оливковое масло. Полученную заправку он подает с жаренными на углях сардинами, выложенными на тосты из хлеба на закваске и посыпанными репчатым луком, обжаренным на растительном масле с красным винным уксусом и изюмом. Готовое блюдо посыпается укропом. Грег Малауф смазывает смесью обжаренных, очищенных от кожицы и измельченных грецких орехов, мелко рубленного репчатого лука, листьев кинзы, красного чили, сумаха, лимонного сока и оливкового масла *extra virgin* филе лосося, покрытое смесью йогурта, тахини, лимонного сока и чеснока. Его таратор подается комнатной температуры – пожалуй, это самый благородный вариант из возможных, особенно в сравнении с соусом, который подают к жаренным во фритюре моллюскам на берегах Босфора.

Весьма космополитичный по своей сути таратор имеет множество «родственников». Некоторые из них малоизвестны, например французский *lou sassoun*, смесь орехов, мяты, фенхеля, анчоусов, оливкового масла и лимонного сока; или *pipián*, мексиканский соус из толченых семян подсолнечника и *epazot* – травы, известной как мексиканский чай. Другие варианты, такие как соусы моле и песто, популярны во всем мире. Пика-да, каталонский соус, который часто сравнивают с ромеско, включает в себя чеснок, орехи, подсушенный хлеб и оливковое масло, растолченные в ступке с травами и/или специями. Его подают как соус или добавляют в рагу либо рис непосредственно перед подачей. Паула Вольферт даже называет пикаду «будущим кулинарии». Принимая во внимание пикантный поджаристый вкус, который он придает блюдам, в сочетании с его питательностью и сытностью, легко понять ее энтузиазм – и не важно, используете вы классический рецепт или некую собственную адаптацию.

ОРЕХОВОЕ РАГУ

Если вы фанат соуса пикада, то оцените и заключительный рецепт этой главы – персидское блюдо *фесенджан (fesenjan)*. Фесенджан принадлежит к большой семье роскошных ореховых рагу, среди которых индийская корма, грузинское *сациви* и

африканское *мафе* (*mafe*). Это блюдо может включать любые виды мяса, рыбы или овощей, но чаще всего в нем используют утку или фазана. Соус готовят на основе граната (либо сока, либо смеси бульона и гранатовой патоки) и загущают молотыми обжаренными грецкими орехами. Он может быть слегка приправлен корицей и шафраном, но благодаря кисло-сладкому гранатовому привкусу любое блюдо, например таджин, становится не менее экзотическим, чем ирландское рагу.

Как и большинство рецептов из этой главы, *фесенджан* достаточно прост в приготовлении. Следуйте классическому рецепту рагу: обжарьте мясо и отложите его в сторону, пока занимаетесь репчатым луком. Вновь положите мясо в кастрюлю, добавьте пряности и ароматные добавки, влейте жидкость и всыпьте молотые орехи. Доведите до кипения, уменьшите нагрев и готовьте *фесенджан* под крышкой, пока мясо не станет мягким, а соус – густым.

Мафе, или арахисовое рагу, родом из Мали, но обрело популярность по всей Западной Африке. Оно также соотносится с нашим базовым рецептом, однако жидкость в нем обеспечивают помидоры, а орехи представлены арахисовым маслом (*mafe* переводится как «соус с арахисовым маслом»). Турецкий цыпленок по-черкесски готовится подобным образом, но при этом мясо отваривают с репчатым луком, морковью и специями, затем его извлекают из кастрюли и удаляют кости, а бульон уваривают. После этого мякоть цыпленка снова кладут в концентрированный бульон, туда же высыпают молотые грецкие орехи в таком количестве, чтобы получился густой соус. Как и *сациви*, это блюдо подается комнатной температуры. И, как и большинство рагу, переночевав в холодильнике, оно становится только лучше. Однажды жарким летним днем я достала из холодильника немного охлажденных остатков цыпленка по-черкесски – он осчастливил меня не меньше, чем *вителло тоннато*.

Ореховые рагу великолепно поддаются адаптации. Применяйте базовый рецепт к любому виду орехов, ореховому маслу или пюре; выбирайте любой жидкий ингредиент – от классического бульона до вина или фруктового сока. К примеру, перуанское блюдо *аджи де галлина* представляет собой курицу, приготовленную в уваренном молоке с добавлением острого фруктового чили *аджи амарилло* и тмина, а также грецкого ореха или арахиса. Как и во многих рецептах, часть орехов можно заменить более дешевой альтернативой, такой как панировочные сухари или измельченные крекеры. Рецептов блюд с фисташками, по крайней мере в тех пропорциях, которые предполагает фесенджан и другие подобные блюда, не так уж много в связи с

их дороговизной, но если деньги для вас не проблема, имейте в виду, что соус из фисташек прекрасно подходит к ароматной жирной рыбе наподобие барабульки.

Марципан

Будучи незамысловатой смесью взятых в одинаковых пропорциях молотого миндаля и сахара, марципан может превратиться и в обычную конфету, и в съедобное украшение – от простых шариков, какими декорируют пасхальные кексы, до изысканных миниатюрных фруктов. В США такую смесь миндаля и сахара называют миндальной пастой, а под марципаном понимают массу с бóльшим содержанием сахара; помол орехов тоже будет значительно мельче, чем в марципане, встречающемся на прилавках английских супермаркетов.

На количество, достаточное для того, чтобы покрыть кекс диаметром 20 см, или на 36 кубиков с гранью 2 см **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г молотого миндаля **B C D**

100 г просеянной сахарной пудры **D E**

100 г мелкого сахара **D E**

Щепотка соли – по желанию

Пара капель миндального экстракта или другая ароматическая добавка – по желанию **F**

1 яичный белок, слегка взбитый **G H**

1 Тщательно смешайте молотый миндаль с сахарной пудрой, мелким сахаром и солью (по желанию). Сформуйте горку.

2 Сделайте углубление в центре, при желании добавьте ароматизатор. Постепенно подмешайте яичный белок, так чтобы получилось пластичное тесто.

3 Вымешивайте в течение нескольких минут, затем уберите полученную массу в холодильник и дайте ей слегка застыть. Если вы хотите приготовить птифуры или покрыть марципан шоколадной глазурью, проще нарезать его квадратами или прямоугольниками толщиной 2 см, пока он еще мягкий.

4 Прежде чем использовать марципан, дайте ему согреться до комнатной температуры. Если вы хотите раскатать марципан в пласт и, например, покрыть им кекс, предварительно посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой, чтобы марципан не прилипал.

5 Хорошо упакованный марципан можно хранить в холодильнике в течение 1 месяца, а в морозильной камере – до полугода. Если уменьшить пропорцию сахара, срок хранения марципана также уменьшится.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы определиться со вкусом, смешайте на пробу 30 г молотого миндаля и по 15 г сахарной пудры и мелкого сахара.

B Можно использовать и другие орехи – см. раздел «Вкусы и вариации».

C Если у вас нет молотого миндаля, бланшируйте цельные ядра в кипящей воде в течение трех минут, затем очистите их от кожицы. Миндаль, размолотый самостоятельно, получается более влажным, чем покупной, поэтому вам потребуется меньше связующего вещества.

D Если вы предпочитаете менее сладкий вариант, используйте орехи и сахар в соотношении 2:1.

E Для более мягкой текстуры откажитесь от мелкого сахара, добавив 200 г сахарной пудры.

F Некоторые предпочитают заменить миндальный экстракт ванильным, во многих рецептах также рекомендуется добавить ½–1 ч. л. коньяка или хереса. Существует много вариантов ароматизаторов, но учтите: если вы добавите больше жидкости, вам, вероятно, понадобится увеличить и количество орехов, чтобы масса не получилась слишком липкой. Такая консистенция может доставить проблемы, если вам нужно раскатать пласт марципана или слепить из него фигурки, или не вызвать особых затруднений, если вы делаете конфеты с шоколадной глазурью.

G Марципан можно приготовить без использования яиц, заменив их другим связующим веществом. Так, рецепт марципана из Толедо от Клаудии Роден включает пару капель миндального экстракта, разведенных в воде. Некоторые рецепты рекомендуют золотой, глюкозный или кукурузный сироп.

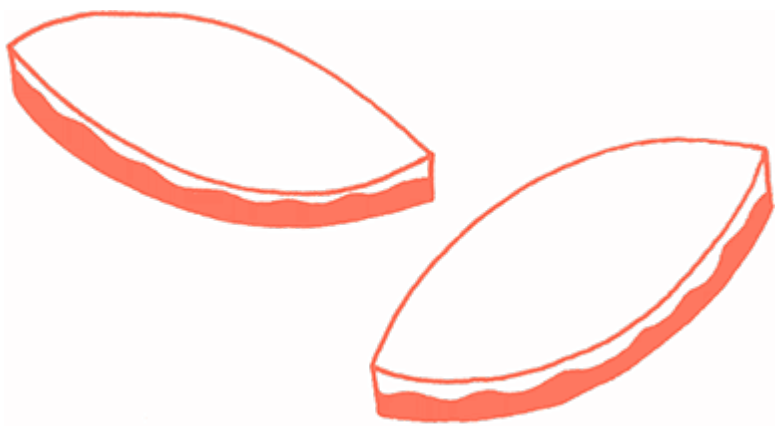
H Если вы предпочитаете термически обработанные яйца, есть варианты, когда яйцо и сахар взбивают на водяной бане до мягких пиков, или так называемой стадии ленты – см. **тут**. В этом случае любые ароматизаторы добавляют, сняв смесь с огня, и затем непрерывно взбивают ее, пока она не остынет. После этого всыпают миндаль и замешивают пластичную массу.

Марципан → Вкусы и вариации

Анис

Этой пряностью ароматизируют напоминающую марципан начинку для *casadielles*, популярных на севере Испании. *Casadielles* представляют собой прямоугольное печенье, похожее на штрудели (**тут**), но в качестве связующего вещества вместо яйца здесь используется анисовый ликер (или белое вино). На полоску

теста укладывают ореховую смесь, защипывают со всех сторон, затем обжаривают во фритюре и посыпают сахарной пудрой. Этот десерт можно считать ленивым вариантом пахлавы, выполненным довольно небрежно, в отличие от его аккуратного ближневосточного родственника. Рецепты весьма разнообразны. В некоторых вариантах соотношение орехов к сахару выше, чем в нашем базовом рецепте. Испанские анисовые ликеры менее известны, чем французский пастис и итальянская самбука, однако ликер *Anís del Toro* был увековечен в рассказе Хемингуэя «Белые слоны». Мужчина и девушка пьют пиво в тени станционного бара, спасаясь от жары. Девушка замечает логотип в виде быка на бамбуковой занавеске и хочет попробовать напиток. «Отдает лакрицей, – говорит она после первого глотка. – Всё отдает лакрицей. Особенно то, чего так давно хотелось». Если вкус лакрицы скорее отталкивает вас, чем привлекает, имейте в виду, что иногда в *casadielles* добавляют херес.



Калиссоны (Calissons d'Aix)

Calissons d'Aix – это традиционные ромбовидные сладости города Эксан-Прованс, изготавливаемые из молотого миндаля, меда и засахаренной дыни. В качестве связующего вещества используется ликер *Grand Marnier* и флердоранжевая эссенция, а готовый десерт покрывается глазурью, белоснежной, как борта антибских яхт. По вкусу калиссоны напоминают традиционный свадебный торт без бисквита. По одной из версий, этот десерт был создан к празднованию бракосочетания короля Рене Доброго и Жанны де Лаваль в 1452 г. Если только это можно было назвать празднованием. Как известно, принцесса была не слишком расположена выходить замуж за мужчину вдвое старше себя. Если не учитывать тот факт, что брак был вынужденным, калиссоны

вполне достойны внимания сами по себе. Засахаренная дыня повсеместно доступна во Франции, ее можно приготовить и в домашних условиях. Неплохой заменой может стать цедра, вымоченная в апельсиновом бренди.

Харосет

Как подтвердят ваши еврейские друзья, *харосет* – единственное блюдо ритуальной семейной трапезы Седер Песах, которое стоит доедать до последней крошки (не то чтобы у него была большая конкуренция – лишь кусочек мяса с косточкой, немного хрена, латук, соленая вода и немного мацы). Харосет – это сладкая паста из фруктов, орехов, пряностей и сладкого вина, символизирующая глину, или *cheres*, которую порабощенные израильтяне были вынуждены использовать как строительный материал в Древнем Египте. Вариантов этого блюда не счесть, но самый ранний задокументированный рецепт напоминает марципан с черносливом, грецким орехом, кунжутом и красным винным уксусом. Распространенный сегодня вариант ашкенази включает яблоки, корицу, грецкие орехи и красное вино.

Мед

Можете попробовать заменить яичный белок жидким медом, используя его как связующий материал для марципана. Вариант меда, собранного с цветков миндаля, пришел мне в голову при воспоминании о нашей февральской поездке по Майорке, когда местные поля утопают в белоснежных цветах. Я предприняла пару попыток. Этот сорт меда неприятен во всех отношениях – «горький и не годится для употребления человеком», как указано в книге *The Backyard Beekeeper's Honey Handbook*. Пчеловоды, чьи пчелы в сезон опыления оказываются в Калифорнии, где произрастает $4/5$ всего выращиваемого в мире миндаля, должны впоследствии тщательно очищать свои ульи от любых следов этой густой, отвратительной на вкус массы. Пожалуй, лучше использовать апельсиновый мед.

Лимон

Согласно местному законодательству, марципан из Толедо должен на 50 % состоять из сладкого миндаля, на 45 % – из сахара, а оставшуюся долю составляют необходимые добавки, например лимонная кислота, обладающая консервирующим

действием. Я решила пойти дальше и сделать лимонный марципан, добавив цедру лимона, немного сока и щепотку лимонной кислоты, так чтобы аромат лимонной цедры стал отчетливо напоминать лимонный тарт. В глазури из темного шоколада результат получился фантастическим; без глазури же десерт напоминал маленькие кубики торта «Лимонный дождь». На 100 г миндаля и 100 г сахара возьмите мелко натертую цедру 1 лимона, 1 ч. л. лимонного сока, щепотку лимонной кислоты и яичный белок или сахарный сироп в количестве, достаточном для того, чтобы получилась пластичная масса. Также я встречала рецепт лимонного марципана, который требует вымачивания сушеной цедры дюжины лимонов в воде в течение двух дней, воду при этом нужно менять через каждые 4 часа. Затем цедру промывают и отваривают в воде в течение часа. К этому времени она должна стать достаточно мягкой, чтобы из нее получилось пюре. Отмерьте нужное количество пюре и положите в кастрюлю, добавьте столько же молотого миндаля и вдвое больше сахара-песка. Прогревайте при невысокой температуре, помешивая, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли. Когда масса остынет, перемешайте ее с сахарной пудрой (пудры должно быть столько же, сколько и пюре из лимонной цедры). Скатайте из смеси небольшие шарики. Десерт будет готов на следующий день.

Арахис

Хотя технически арахис – это не орех, а культура из семейства бобовых, не отличающаяся такой же универсальностью, как миндаль или грецкий орех, из него тоже можно приготовить сладость, напоминающую марципан. В Мексике арахис перемалывают с сахаром и ванилью и продают под маркой *de la Rosa* в качестве *dulce de cacahuate estilo marzipan*[30]. Упаковка выглядит как косметика из 1950-х. Если вы когда-либо зачерпывали арахисовую пасту ложкой, которую перед этим окунали, к примеру, в миску с сахаром, вы можете представить себе этот вкус.

Фисташки

Помимо гладкой округлой скорлупы, дизайн которой как будто создавал Арне Якобсен, особую прелесть фисташкам придает несуразный ярко-зеленый цвет, такой аппетитный, когда орешки нарезаны лепестками или просто нарублены. В молотом же виде они напоминают древесный лишайник, что очень кстати

при украшении рождественского полена. Как пишет Уэверли Рут, фисташки «несколько экзотичны», но всё же не настолько, чтобы это оправдывало цену, которую требуют за них бакалейщики. Марципан, который я приготовила из купленных в супермаркете фисташек, ничуть не противоречил суждению Рута. Возможно, будь он из *сицилийских* фисташек, журналисту пришлось бы пересмотреть свое мнение.

Пуар

Как-то раз мне довелось в одиночестве оказаться в Париже. Из окна отеля, от которого было рукой подать до местного пункта переработки отходов, я могла бы различить на горизонте силуэт Эйфелевой башни, если бы не огромный вытяжной вентилятор, висевший снаружи. Всё это было так депрессивно, что мне хотелось только лежать на кровати и смотреть *Asia Business Report*, поедая клаб-сэндвич с маринованным луком и размякшей картошкой. Тем не менее я вытащила себя на улицу, вооружившись лишь грошовым зонтиком – ненадежным барьером между моими серыми замшевыми ботинками и недружелюбным пасмурным небом. Брела, пока не оказалась в смутно знакомом квартале, где я наткнулась на ресторан, настолько многолюдный, уютный и типично парижский, что его стоило бы снять в одном из последних фильмов Вуди Аллена. Официант подвел меня к изящному столику с видом на улицу. Я заказала *стейк с картофелем фри* и графин обычного красного бордо. В ту пору, когда мне было около двадцати, я постоянно обедала одна. Здесь, в городе, где можно посидеть в ресторане в одиночестве, не слишком рискуя навлечь на себя за это общественное порицание, мне вспомнилось то чувство независимости, которое давали такие обеды, – начиная с выбора блюда и заканчивая временем, проведенным за столом. В такой ситуации совершенно не приходится скучать по людской компании. Скоро, пожалуй, даже слишком скоро, на моей тарелке с *нугой глясе* остались лишь белые разводы, напоминающие снег в Живерни с полотен Моне. Официант предложил дижестив. Я согласилась, и не только потому, что не в силах была покинуть это уютное местечко с отблесками теплого света на темном дереве, монотонным шумом кофемашины и немыми сценами взаимных упреков и расставаний, разыгрывавшимися в баре. Я осталась еще и потому, что от меня *не ждали* спешки. Я заказала пуар (*poire*), крепкий грушевый напиток, по вкусу напоминающий белую желатиновую конфетку, подсвеченную солнечным лучом, скользнувшим сквозь церковные витражи. Его подали в чем-то вроде пробирки на

подушке из колотого льда, а рядом молчаливо, но настойчиво возвышался бокал для бренди. Промедление оказалось очень удачным. К этому времени тучи рассеялись, и на бульварах вновь закружился обычный парижский калейдоскоп из влюбленных парочек, стильных пожилых леди и неутомимых крошечных собачек. По пути в отель я зашла в супермаркет и, желая продлить приятное приподнятое настроение, купила бутылку *poire William*, чтобы пропустить стаканчик на ночь. Как только я вошла в холл, грезы рассеялись, и бутылка оставалась нераспечатанной до тех пор, пока несколько месяцев спустя в Лондоне я не решила приготовить марципан с вишневой водкой. Искомого напитка в доме не оказалось, но зато я обнаружила пуар. Я выложила марципан в небольшую форму, залила шоколадным ганашем (**тут**) с добавлением пуара. Дождавшись, пока масса застынет, я разрезала ее на прямоугольники с намерением обмакнуть их в темперированный шоколад, но до этого так и не дошло. Сочетание нежного темного ганаша, миндаля и груши получилось великолепным, напоминающим грушевый десерт *poire belle Hélène*.

Ромовый трюфель

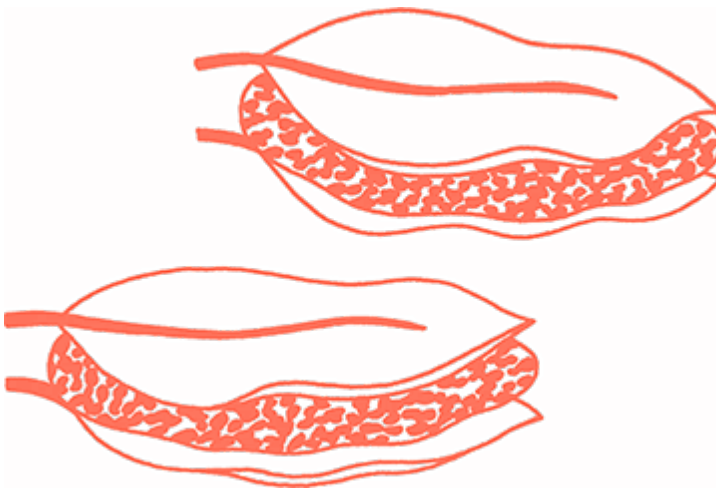
«Каталонской фиксацией на дерьме, – пишет арт-критик Роберт Хьюз, – гордился бы и сам Зигмунд Фрейд». Каждый год 6 января, в праздник Трех королей, всем хорошим детям вручают очаровательные марципановые фигурки, а непослушные получают *caca i carbo*, «дерьмо и угли» (разве что никто на самом деле не утруждает себя поисками углей). Некоторые кондитеры стремятся сделать свои сладости максимально похожими на оригинал, венчая посыпанные какао комочки сахарными мухами. Если у вас еще не пропал аппетит, попробуйте приготовить этот вариант марципана с ромовым трюфелем, который эффектно маскирует горьковатый привкус миндаля, так нелюбимый многими: используйте 4 ч. л. просеянного какао-порошка и 1 ч. л. рома на 100 г орехов и 100 г сахара.

Тягучий имбирный пудинг

Модный современный аналог марципана имеет много названий – веганский трюфель, энергетический батончик, а готовится он из молотых орехов с подсластителями, которые считаются питательнее и полезнее белого сахара, такими как пюре из фиников или кленовый сироп. Вы можете по-разному

экспериментировать с ароматными добавками, пряностями и ореховой пастой – главное, чтобы в результате получилась плотная пластичная масса. Для приготовления варианта с ароматом имбирного пудинга положите в чашу комбайна следующие ингредиенты:

100 г молотого фундука, 100 г молотого миндаля, 100 г измельченных королевских фиников, 2 ч. л. ванильного экстракта, 2 ч. л. патоки, 1½ ч. л. молотого имбиря и пару щепоток соли. Перемешайте до консистенции мягкого теста. Затем сформуйте 12 шариков, или, как обычно делаю я, 6 батончиков.



Грецкие орехи

По данным *The Anonymous Andalusian Cookbook*, составленной в начале XIII века, *jawzinaq* – это вариант марципана из молотых грецких орехов и сахарного сиропа. Швейцарская компания-шоколатье Läderach производит марципан из грецких орехов в глазури из белого шоколада, который затем обмакивают в темный шоколад и украшают грецким орехом, а австралийская фирма Zotter выпускает шоколадные батончики с 50 %-м содержанием какао и начинкой из марципана с грецкими орехами и ромом. Я готовила нечто похожее, воспользовавшись нашим базовым рецептом марципана, и обнаружила, что этот вариант довольно сложно отличить от миндального, пока как следует не распробуешь. Характерный вкус грецкого ореха сконцентрирован в основном в его кожице, которую очень сложно снять полностью. В большинстве рецептов требуется, чтобы грецкие орехи были очищены – неплохо, если под рукой у вас есть рьяный

подмастерье, способный и жаждущий сделать это за вас. Мой совет таков: не заморачивайтесь. Терпкий горьковатый привкус кожицы – такая же неотъемлемая черта грецкого ореха, как заостренные уши у вампира Носферату. *Ночиата* – очень похожая на марципан итальянская сладость, которую готовят из равных пропорций меда и измельченных (а не молотых) грецких орехов. Затем сладкую ореховую пасту перекладывают свежими лавровыми листиками, придающими ей специфический аромат; при употреблении десерта листики удаляют.

Марципан → Другие варианты

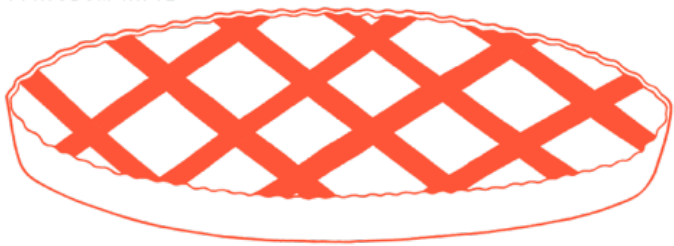
ЦЕСАРКА ПО-МАЙОРКСКИ ОТ КЛАУДИИ РОДЕН

Фаршированная марципаном, черносливом, бланшированным миндалем и курагой с сахаром.

ШВЕДСКИЙ ТОРТ «ПРИНЦЕССА»

Слои бисквита, джема, заварного крема и взбитых сливок, покрытые зеленым марципаном.

МАРЦИПАНОВАЯ РЕШЕТКА НА ФРУКТОВОМ ТАРТЕ



ФИНИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАРЦИПАНОМ

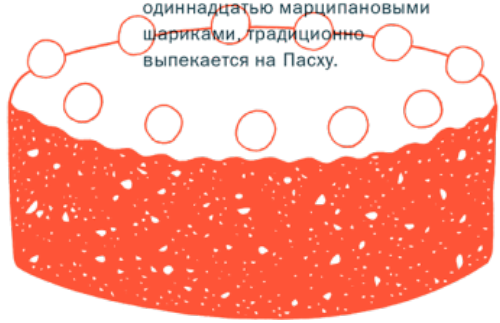
MOROCCAN M'HENCHA

Марципан, завернутый в слоеное тесто, скрученный спиралью и запеченный, затем посыпанный сахарной пудрой.

КЕКС «СИМНЕЛ»

Фруктовый кекс, покрытый марципаном и украшенный одиннадцатью марципановыми шариками, традиционно выпекается на Пасху.

МАРЦИПАНОВАЯ СВИНКА



Макаруны

Как и марципан, макаруны готовят из равных долей сахара и молотого миндаля с добавлением яичного белка, но белка при этом требуется намного больше. Согласно нашему базовому рецепту белки взбивают с сахаром, как для меренги, что придает готовой сладости характерную куполообразную форму. Более быстрый плоский вариант можно приготовить из тех же ингредиентов, вручную взбив яичные белки в пышную пену, а затем смешав их с орехами и сахаром.

На 18 макарунов диаметром приблизительно 7 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яичных белка
Щепотка соли
200 г мелкого сахара **A B C**
200 г молотого миндаля **A D**
Рисовая бумага – по желанию, но рекомендуется

1 Взбейте белки с солью до образования пены. **E**

2 Взбивая белки, постепенно подсыпайте сахар. Масса должна стать плотной и блестящей.

3 Добавьте орехи, перемешайте. Из полученной массы сформуйте при помощи кондитерского шприца или ложки кружки диаметром 4 см. **F G**

4 Выложите эти кружки на противень, покрытый рисовой бумагой или силиконовым ковриком, так чтобы между ними оставалось свободное место. Если у вас нет ни того, ни другого, хорошенько смажьте противень маслом. Желательно всё же использовать рисовую бумагу.

5 Выпекайте макаруны при 180 ˚C в течение 20 минут, пока их поверхность не станет золотистой, затем остудите на стойке для выпечки.

6 Когда печенье остынет, освободите его от рисовой бумаги (если использовали). Храните в герметичном контейнере.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Соотношение молотых орехов и сахара меняется от рецепта к рецепту: чаще всего оно колеблется между 2:1 и 1:2.

B Более мягкую текстуру готовым макарунам придаст смесь сахарной пудры и мелкого сахара в пропорции 50:50.

C Вкус орехов и сахара станет более ярким, если заменить (частично или целиком) белый сахар коричневым.

D Можно использовать и другие орехи: см. раздел «Вкусы и вариации».

E Как сказано выше, тщательное взбивание придаст макарунам характерную куполообразную форму. Если для вас это не принципиально, наскоро взбейте белки вручную, затем добавьте сахар и молотые орехи.

F В некоторых рецептах рекомендуется добавлять 1 ч. л. – 1 ст. л. кукурузной или рисовой муки, которая абсорбирует лишнюю жидкость.

G Если вы делаете миндальные макаруны, перед выпечкой аккуратно уложите на каждый кружок по цельному орешку.

Макаруны → Вкусы и вариации

Миндаль и малина

Мишель Ру готовит для макарунов малиновую пудру, высушивая свежую малину в слабо разогретой духовке или в сушильном шкафу, а затем перемалывая. Я обычно просто покупаю сушеную малину в отделе для выпечки и измельчаю ее. В любом случае малина привнесет яркие вкрапления, эффектно контрастирующие с песочного цвета макарунами. Добавьте в смесь немного миндального экстракта, и полученное в результате сочетание вкусов марципана и малинового джема напомнит вам вкус тарта Бейквелл. Следуйте базовому рецепту, добавив 50 г измельченной сушеной малины вместе с орехами на шаге **3**.

Амаретти

Когда я начала работать в Сохо, район был переполнен итальянскими ресторанчиками, и во время ланча мы с коллегами уплетали хлебные палочки и миски дешевой пасты. Слишком сытые, для того чтобы заказывать пудинг, мы получали свою дозу сахара в виде горящих стопок самбуки и бисквитов амаретти фирмы Lazzaroni, чьи бумажные обертки мы по традиции поджигали, загадывали желания и следили, как они парят под потолком. Моим обычным желанием было не возвращаться на работу. Постепенно старые итальянские забегаловки были вытеснены тайскими ресторанами и суши-барами, которые, как я поняла, были по большей части веянием моды, но, возможно, и мерой предосторожности от постоянных настольных поджогов. Годы спустя я была разочарована, обнаружив, что настоящие итальянские заведения слишком высокомерны, чтобы поджигать что-либо, кроме сигарет Dunhill (а теперь, конечно, они не могут поджигать и их). Существуют две разновидности амаретти – *morbidi* и *secchi* (мягкие и сухие). Амаретти Lazzaroni принадлежат к сухой разновидности, что усложняет возможность воспроизвести их в домашних условиях. Зачем утруждаться, спросите вы, если бисквиты легко можно купить в таких милых упаковках? Ответ простой: чтобы продемонстрировать, каких увлекательных результатов можно добиться, слегка видоизменив наш базовый рецепт макарунов. Возможно, печенье, приготовленное по следующему рецепту, не вполне соответствует стандартам внешнего вида, заданным Lazzaroni, но зато отличный вкус гарантирован. В старых рецептах привкус горького миндаля достигался за счет абрикосовых косточек, но сейчас рекомендуется полностью воздержаться от их использования, так как они содержат цианид. Ничего страшного: эту задачу прекрасно выполнит качественный миндальный экстракт. Взбейте в пену 2 свежих яичных белка с ½ ч. л. сухого яичного белка, добавьте ¼ ч. л. винного камня и продолжайте взбивать до образования мягких пиков. Постепенно всыпьте 100 г мелкого сахара, по 25 г за раз, и взбивайте до твердых пиков в течение 1 минуты после добавления каждой порции. Затем в отдельной емкости тщательно перемешайте 225 г молотого миндаля, 200 г сахарной пудры и ¼ ч. л. пищевой соды. Просейте эту смесь и добавьте к яичной массе вместе с 2 ч. л. миндального экстракта. Переложите полученную массу в кондитерский мешок и отсадите выпуклые кружки диаметром 5 см на силиконовый коврик или тщательно смазанный маслом противень. На этом шаге вы можете при желании посыпать печенье сахарными шариками. Выдержите при комнатной температуре в течение 30 минут, затем выпекайте 25 минут при 140 °C. Увеличьте нагрев до 180 °C и выпекайте

амаретти еще 10 минут. Готовое печенье остудите на стойке для выпечки.

Кокос

Чтобы приготовить кокосовые макаруны, взбейте целое яйцо с небольшим количеством соли, затем добавьте по 100 г кокосовой стружки и мелкого сахара и тщательно перемешайте. Яичный желток придаст макарунам более упругую текстуру, а кокосовая стружка впитает лишнюю жидкость. Сформуйте из полученной массы макаруны и выпекайте их в соответствии с базовым рецептом. Остывшее печенье оформите шоколадной глазурью. Если вам больше нравятся старомодные макаруны в виде пирамидок, придайте им форму вручную, при желании украсив вишенками. Если хотите, чтобы они были розового цвета, добавьте вместе с орехами и сахаром немного красного пищевого красителя. В этом случае подержите их в духовке подольше – около 25 минут.

Фундук и шоколад

В Италии десерты *brutti ma buoni* («некрасивые, но вкусные») настолько же популярны, насколько разнятся их рецепты и варианты написания. В большинстве рецептов, которые мне попадались, требовалось тем или иным образом нагреть яйца и сахар. Либо вы готовите безе и нагреваете его на слабом огне, после чего добавляете орехи; либо смешиваете яйцо с сахаром и орехами в кухонном комбайне и затем прогреваете в кастрюле; либо, в качестве третьей альтернативы, в течение 5 минут смешиваете на водяной бане яичный белок с сахаром, а затем взбиваете эту массу до образования пышной устойчивой пены. Но

встречаются также *brutti ma buoni*, которые готовят в холодном виде, как в нашем базовом рецепте. Вам необходимо тщательно взбить белки до твердых пиков, чтобы печенье сохраняло свою неправильную форму при выпекании. Для традиционной фактурной отделки используйте смесь молотых и рубленых орехов. Благодаря всему этому наш десерт будет соответствовать характеристике *brutti*.

А чтобы сделать его *buoni*, добавьте немного какао-порошка и ванильного экстракта – они подчеркнут вкус фундука. Единственной непоправимой ошибкой было бы сделать печенье привлекательным на вид: что необычного может быть в *belli e buoni*?

Макадамия и коричневый сахар

Макадамия, элитный австралийский орех, в скорлупе напоминает деревянные бусы, которые хампстедские леди надевают в театр. Есть такой очищенный от скорлупы орешек – всё равно что откусывать от фарфоровой чашки: хрупко, но, на удивление, вкусно. Концентрированный вкус и аромат могут напомнить бразильский орех. Оба ореха вкусом напоминают кокос, после того как вы его прожевали и почувствовали сладкий сок. Менее внимательные дегустаторы отметят сходство разве что с растительным маслом без выраженного вкуса и запаха, ведь макадамия очень маслянистая: пытаться сделать из нее ореховую муку – не более чем мартышкин труд. Как и любые другие жирные орехи, можно попробовать охладить их перед размалыванием, но это даст лишь временный эффект: рано или поздно масса всё равно превратится в ореховое масло. Лучшим вариантом будет принять тот факт, что маслянистая текстура – ключевое свойство макадамии, и добавить орехи в тесто для миндальных макарунов, нарезав их крупными кусочками. Подмешайте 100 г орехов на шаге **3**. Если использовать мягкий коричневый сахар вместо белого, макаруны приобретут еще более выраженный аромат, а макадамия во всей красе проявит свой маслянистый вкус. Также я обычно разбавляю смесь парой чайных ложек кленового сиропа.

Овсянка и изюм

Впервые увидев рекламу «бисквитов для завтрака» – съедобных овальных *précis* из злаков и молока – я была озадачена: разве бисквиты сами по себе *не* предназначены для завтрака? В

юности, до того как озабоченность по поводу потребляемых калорий положила конец тем счастливым дням, когда я могла есть что угодно, когда угодно и в любом количестве, мне нередко доводилось завтракать печеньем «Гарибальди» и рулетиками с инжиром, запивая их сладким кофе, прежде чем отправиться в школу или на работу. Заинтригованная потенциалом подобных новаторских идей, отвечающих духу времени, я не преминула обратиться к компании Smirnoff с предложением создать водку для завтрака. Отсутствие ответа я восприняла не иначе как знак того, что вскоре компания представит новый продукт, не упомянув меня как автора идеи. Печенье для завтрака не выходило у меня из головы до тех пор, пока я не попробовала приготовить макаруны с овсянкой вместо орехов. Я рассчитывала на упругую текстуру овсяных хлопьев, но в реальности мелкая овсяная крупа превратилась в комки окаменевшей каши, подобные тем, которые пастухи в горах могли хранить в своих сумках на черный день. Чтобы стать действительно похожими на бисквиты, они должны были иметь более неоднородную текстуру и быть более сладкими. Взяв за образец чудесное печенье «Анзак», для приготовления второй партии я смешала 100 г овсяных хлопьев, 75 г мелкого сахара, 25 г темного коричневого сахара, 1 ст. л. золотого сиропа, 2 ст. л. изюма и ¼ ч. л. пищевой соды со взбитыми яичными белками. Чтобы получить максимально быстрый вариант для завтрака, взбивайте смесь вручную, как описано в пункте **E** раздела «Отступления»: замешивание займет у вас не больше 5 минут, и бисквиты будут спокойно выпекаться в духовке, пока вы нежитесь в душе / подстригаете волоски в носу перед утренним докладом.

Картофель

Panellets – это каталонские ореховые бисквиты, которые едят с бокалом сладкого вина накануне и во время Дня Всех Святых. Традиционная версия включает также пюре из обычного картофеля или батата. Попробуйте добавить 200 г готового картофельного пюре к ингредиентам нашего базового рецепта. Используйте достаточное количество яичного желтка вместо белка, чтобы получилась пластичная масса, а для вкуса добавьте немного мелко натертой лимонной цедры. Как только смесь остынет, сформуйте из нее шарики. Обмакните их в яичный белок, обваляйте в измельченных сырых кедровых орешках или фундуке (взятых примерно в том же объеме, что и миндаль) и выпекайте в разогретой до 200 °C духовке в течение 15 минут.

Грецкие орехи, сыр и кайенский перец

Однажды я пригласила на ужин подругу, придерживающуюся низкоуглеводной и безглютеновой диеты. Мне очень хотелось угостить ее купленным накануне вкусным сыром, и я приготовила несладкие макаруны по аналогии с печеньем (**тут**), заменив сахар

тем же объемом сыра «Красный лестер». Смешала 100 г молотого миндаля с 50 г измельченных грецких орехов, 100 г мелко натертого пармезана, ¼ ч. л. кайенского перца и 1 яйцом и замесила тесто. Из него я скатала небольшие шарики, слегка приплюснула их ладонью и выпекала при 180 °C в течение 12–15 минут. «Мне кажется, у меня аллергия на орехи», – заявила подруга. Я улыбнулась и протянула ей аппетитную грушу «вильямс», которую купила специально к завтрашнему ланчу, и роскошную сырную тарелку. «И на молочные продукты», – добавила она, оглядывая камамбер так, как будто это было самодельное взрывное устройство. На грушу она всё же согласилась. Убирая тарелку, я заметила, что она разрезала грушу на четвертинки, но не съела ни кусочка. Я могу простить излишнюю педантичность, но бессмысленный перевод продуктов – нет уж, увольте. Так я лишилась подруги, но зато обрела рецепт отличных бисквитов с грецким орехом и сыром.

Торт из ореховой муки: «Сантьяго»

Этот испанский ореховый торт обычно выпекается в больших неглубоких круглых формах и зачастую выглядит, как начинка для тарта, вынутая из основы (хотя некоторые версии имеют и основу из теста). Чаще всего используют форму диаметром 20 см – в таком случае следует придерживаться максимального указанного времени приготовления. По аналогии с марципаном и макарунами торт «Сантьяго» готовят из одинаковых пропорций молотого миндаля и сахара, при этом используют целое яйцо, а не только белок.

На торт диаметром 23–25 см **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 средних или 3 крупных яйца **B C**
200 г мелкого сахара **D**
200 г молотого миндаля **E**
1 ч. л. пекарского порошка **F**
Мелко натертая цедра двух апельсинов или лимонов **G**
2 ч. л. молотой корицы **G**
Сахарная пудра для оформления **H**

1 Взбейте яйца с сахаром до образования светлой пышной массы.

Вы можете воспользоваться электрическим миксером, но достаточно будет и энергичной работы венчиком.

2 Смешайте молотые орехи, пекарский порошок, цедру и корицу (или другие ароматизаторы), затем добавьте всё это к яичной массе.

3 Выложите смесь в форму, обильно смазанную сливочным маслом. Выпекайте при 180 ˚C в течение 20–30 минут. Готовность торта можно проверить, воткнув в центр коржа деревянную шпажку (если она останется сухой, торт готов). Неплохо было бы также посыпать форму мукой или молотыми орехами, так как смесь получается достаточно липкой. Подобную выпечку не стоит надолго оставлять без внимания, так как на ней образуется сахарная корочка, которая может подгореть. Начинайте проверять готовность торта приблизительно через 17 минут. Если корочка получается слишком румяной, прикройте форму фольгой.

4 Когда торт остынет, вырежьте из бумаги шаблон в виде креста св. Иакова, положите его на торт и посыпьте сахарной пудрой. Аккуратно уберите шаблон.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Смешайте по 50 г сахара и молотого миндаля, ч. л. пекарского порошка и 1 яйцо. Разложите эту смесь в 2 порционные формочки; продолжительность выпекания сократите до 18–25 минут.

B Как и в случае с бисквитными тортами, яйца используйте примерно в той же пропорции, что и остальные ингредиенты – то есть 1 яйцо средней величины на 50 г орехов и 50 г сахара. Чтобы тесто получилось более пышным и влажным, можно дополнительно добавить 1–2 желтка.

C В некоторых рецептах рекомендуется сначала взбивать яичные желтки с сахаром, после чего добавлять к ним миндаль и пряности, а затем уже подмешивать взбитые до мягких пиков белки.

D Соотношение сахара и орехов можно менять по вкусу. Рецепт Рика Штейна предусматривает использование молотого миндаля и сахара в пропорции 3:1.

E Можно использовать и другие молотые орехи – см. раздел «Вкусы и вариации».

F Использование пекарского порошка не обязательно, но с ним торт получается значительно более воздушным.

G Ферран Адриа в качестве ароматизатора рекомендует портвейн.

H Вместо сахарной пудры посыпьте торт лепестками миндаля, перед тем как поместить его в духовку.

Торт из ореховой муки → Вкусы и вариации

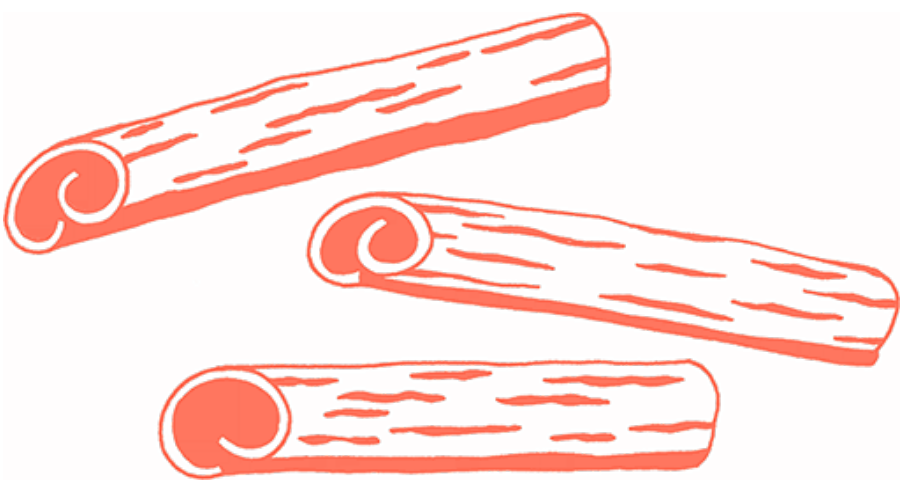
Фундук

Те, кто предпочитает миндалю фундук, будут рады узнать, что классический галисийский торт «Сантьяго» имеет много вариаций на основе фундука. Словенскую версию часто украшают карамельным масляным кремом, австрийскую – мокко. Кулинарный писатель Кэрол Филд добавляет в свой вариант торта апельсиновые цукаты и украшает его шоколадной глазурью. Мой личный фаворит – вариант Элизабет Кармел без декора, который подается со сметанным соусом с крыжовником. Книга Эдварда Бера *The Art of Eating Cookbook* включает итальянский эквивалент, *torta di nocciole*, в который обычно добавляют немного какао-порошка – распространенный ингредиент кексов и бисквитов с фундуком. Какао делает вкус торта насыщеннее и глубже; вместо него можно использовать небольшое количество растворимого кофе (1 ст. л. кофе, растворенная в 1 ч. л. кипящей

воды). Однако сам Бер считает, что какао в этом случае – полный вздор, и предпочитает подавать десерт с кремом из яичных желтков с Barolo либо Moscato или просто с бокалом Moscato d'Asti.

Мед и крем-фреш

Андре Маз (Andrée Maze), известная как *La Mazille*, автор классического сборника *La Bonne Cuisine de Périgord*, была коллекционером рецептов в духе Элизабет Дэвид. Ей принадлежит рецепт кекса с фундуком, схожего с тортом «Сантьяго», но в котором вместо сахара используется мед. У меня был горшочек хорошего верескового меда, который я хотела использовать для выпечки, однако фундуку я предпочла миндаль: у него более нейтральный вкус. Также я добавила в тесто немного крем-фреша, чтобы компенсировать избыточную сладость. Готовый торт приобрел нежный, но выраженный вкус, а кисловатая нотка крем-фреша сделала десерт настолько пикантным, что я отказалась от своего плана подавать его со сливовым компотом, ограничившись стаканом ледяного молока. Следуйте базовому рецепту, заменив при этом *половину* указанного объема мелкого сахара тем же объемом меда (если мед засахарился, его нужно просто слегка подогреть на водяной бане). Добавьте крем-фреш одновременно с орехами: на каждые 50 г орехов потребуется 1 ст. л. крем-фреша.



Лайм и кассия

Торты «Сантьяго» традиционно ароматизируют цедрой и

корицей. Предлагаю вам вариант с цедрой лайма и кассией – его пикантность настолько выразительна, что едва ли вяжется с ореолом святости, окружающим этот торт. Кассия по отношению к корице – всё равно что Чарлтон Хестон в сравнении с Монтгомери Клифтом: мощнее и прямолинейнее. Если корица представляет собой изящные трубочки наподобие сигарилл, то кассия смахивает на частично развернутые сигары Gran Corona – толстые, с зернистым рисунком – и зачастую разламывается на неправильные кусочки. Размелите немного кассии, возьмите щепотку и посыпьте свежеотрезанный ломтик лайма. Аромат может напомнить вам запах колы. Кроме того, в этом рецепте я советую использовать коричневый сахар в связи с его карамелизующими свойствами. Для приготовления торта диаметром 20 см мне понадобилось 2 яйца, 125 г молотого миндаля, 100 г светлого коричневого сахара, 25 г темного коричневого сахара, мелко натертая цедра 3 лаймов (ее можно сочетать с цедрой апельсина или лимона), 2 ч. л. свежемолотой кассии и ¼ ч. л. свеженатертого мускатного ореха.

Апельсин-шоколад

Знаменитый миндально-апельсиновый торт Клаудии Роден можно считать вариантом торта «Сантьяго»: 2 отваренных целиком и протертых в пюре апельсина соединяют со смесью из 250 г молотого миндаля и такого же количества сахара, к ним добавляют 6 яиц и 1 ч. л. пекарского порошка. Всё это смешивают в кухонном комбайне. Единственный минус такого рецепта в том, что доставать комбайн и приниматься за выпечку хочется всё чаще. Чтобы преодолеть эффект дежавю, попробуйте вариант с шоколадом и апельсином – или даже скорее с апельсином и шоколадом, так как фрукты в этом рецепте превалируют. Вы можете повысить содержание какао или добавить немного тертого черного шоколада, если хотите добиться чуть более гармоничного вкуса. На глубокую форму диаметром 18 см возьмите по 125 г молотого миндаля и мелкого сахара, 4 ст. л. какао-порошка, 3 яйца, 1 отваренный и протертый в пюре апельсин сорта «навел» и щепотку соли. В последний раз, когда я готовила этот торт, апельсин попался очень сочный, а кроме него я планировала добавить немного куантро, – поэтому пришлось всыпать пару столовых ложек пшеничной муки, чтобы абсорбировать лишнюю влагу. Как и большинство подобных десертов, этот торт подают с крем-фрешем – а также с чашечкой кофе. Читателям «*Тезауруса вкусов*» знакома моя любовь к сочетанию апельсина и кофе; рекомендую заменить в этом

рецепте какао-порошок на 4 ч. л. растворимого кофе, растворенных в 1 ч. л. кипящей воды.

Пекан

По данным Кена Албалы, автором оригинального рецепта пирога с пеканом был фабрикант, производивший кукурузный сироп. Соотношение орехов, сахара и яйца практически соответствуют нашему базовому рецепту: 175 г половинок пекана на 200 г сахара и 3 яйца, но, помимо этого в тесто добавляют приличное количество (240 мл) кукурузного сиропа, пару столовых ложек растопленного сливочного масла, чайную ложку ванили и щепотку соли. Из этого следует, что готовый торт по текстуре разительно отличается от торта «Сантьяго». Он больше напоминает блестящий полупрозрачный желеобразный заварной крем с ореховыми вкраплениями. Выпекайте торт в форме диаметром 20 см на нижней решетке духовки в течение 50–60 минут при 180 °C.

Грецкие орехи

Преимуществом ореховых тортов в стиле «Сантьяго» является быстрота их приготовления – они выпекаются за считаные минуты. К недостаткам можно причислить тот факт, что торты очень вкусные, и ваши гости еще долго не пожелают расходиться после ужина. Пеллегрино Артузи отмечал, что гости находили его версию *torta di noci* с молотым грецким орехом «восхитительной». Что я могу сказать – испеченный мною торт с молотыми грецкими орехами и тертой цедрой красного апельсина, поданный с кофе и бокалом арманьяка, удерживал за столом гостей, собиравших с тарелок последние крошки, еще долго после того, как начались показные зевки с нашей стороны. Задним числом я понимаю, что было бы проще поскорее свернуть посиделки, подав простой бисквит с белым шоколадом и стопку мятного ликера айриш крим от Mulligan’s.

Франжипан

Чтобы приготовить франжипан, к ингредиентам торта из ореховой муки следует добавить сливочное масло в той же пропорции. Несмотря на то что в результате выходит прекрасный кекс, франжипан скорее ассоциируется с тартами. Он присутствует в классических тартах фирмы Bakewell или дополняет разложенные веером яблоки и груши в начинке тартов, украшающих витрины французских кондитерских.

Для кекса диаметром 20 см или начинки для тарта объемом 750 мл **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г несоленого сливочного масла, достаточно мягкого, чтобы его можно было взбить **C**

150 г мелкого сахара **C**

3 средних яйца **D**

150 г молотого миндаля **E F**

1 ч. л. миндального экстракта – по желанию **G**

Щепотка соли

1 Взбейте мягкое сливочное масло с сахаром и солью до легкой воздушной консистенции. **H**

2 Не прекращая взбивания, по одному добавьте яйца.

3 Всыпьте миндаль, тщательно перемешайте. **H**

На этом шаге можете добавить желаемые жидкие ингредиенты.

4 Поместите смесь в смазанную сливочным маслом глубокую форму диаметром 20 см или наполните ею выпеченную вслепую основу для тарта (**тут**), разровняйте. Выпекайте при 180 °C в течение 25–35 минут. Через 25 минут начинайте проверять готовность. Проверяйте готовность деревянной шпажкой, воткнув ее в центр тарта, – если шпажка осталась чистой, франжипан готов.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A На две порционные формочки емкостью 250 мл возьмите по 50 г сливочного масла, сахара и молотых орехов, а также 1 яйцо; выпекайте в течение 15–20 минут. Чтобы приготовить высокий торт диаметром 25 см, используйте по 200 г сливочного масла, сахара и молотых орехов, а также 4 яйца и выпекайте 30–40 минут.

B Указанного количества ингредиентов хватит на

приготовление тарта Bakewell диаметром 23 см – обязательно добавьте миндальный экстракт. Выложите смесь поверх основы для тарта, охлажденной и смазанной джемом. Посыпьте миндальными лепестками и выпекайте согласно шагу **4**.

C Как и при приготовлении масляного бисквита (**тут**), вы можете сократить количество сливочного масла и сахара до ½ массы орехов, и результат всё равно будет отличным – не забудьте только использовать при этом форму поменьше.

D Или можно использовать 2 крупных яйца. Добавьте больше яиц, если хотите добиться более пышной, воздушной консистенции кекса (излишняя воздушность вряд ли будет кстати, если вы используете франжипан как начинку для тарта).

E Можно взять и другие орехи – см. раздел «Вкусы и вариации».

F Для более плотной текстуры добавьте по 1 ст. л. муки на 100 г молотых орехов. Сгодится пшеничная, рисовая мука или кукурузная мука мелкого помола. Воспользуйтесь этой рекомендацией, если в составе вашего франжипана будут жидкие ингредиенты.

G Добавьте в тесто 1 ч. л. ванильного экстракта, розовой воды или рома либо подчеркните аромат миндаля парой капель миндального экстракта.

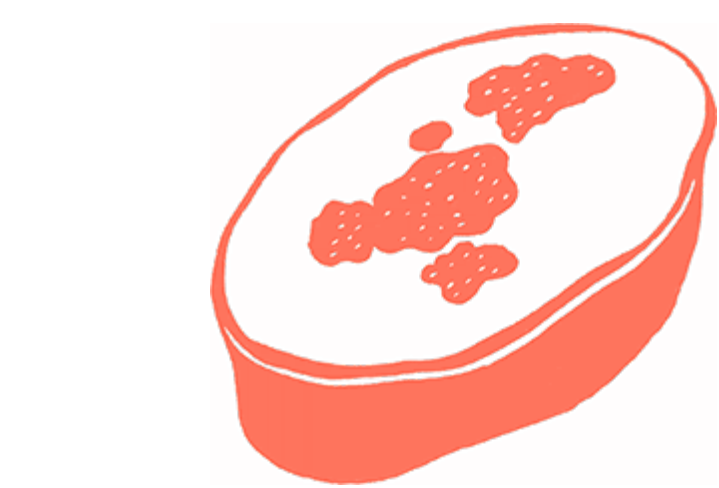
H Некоторые повара вводят яичные желтки во взбитую смесь сливочного масла с сахаром, затем добавляют орехи и взбитые белки. В результате получается отличный легкий кекс, а вот начинка для тарта, пожалуй, слишком воздушная.

Франжипан → Вкусы и вариации

Кешью

Беглый (и весьма приятный) осмотр французских кондитерских показал, что кешью в них приветствуется не больше, чем диетолог доктор Аткинс. Возможно, всё дело во внешнем виде этих орехов. У кешью нет эффектного яркого цвета фисташек, элегантной формы миндаля, извилистых очертаний грецкого ореха. Сырой несоленый орешек кешью внешне похож на эмбрион и невыразителен по вкусу. Лучшее свойство «пресного» кешью, отмеченное Фредериком Розенгартеном, заключается в том, что им можно заменить миндаль. Я попробовала добавить кешью в смесь для франжипана и поняла, о чем говорил Розенгартен. По вкусу такой десерт напоминал начинку для тарта с патокой, когда у вас закончилась патока и вы заменили ее обычным сахарным сиропом. Малькольм Ливингстон II, шеф

кондитерского цеха WD~50 и Noma, не церемонится и обжаривает кешью, чтобы затем использовать для приготовления грильяжа.



Фрианды

Из неиспользованных остатков яичного белка не всегда делают именно меренги. Маленькие французские кексы фрианды, такие популярные в Австралии и Новой Зеландии, – куда более интересный вариант. Можно считать их импровизацией на тему нашего базового десерта. Рецепт не такой запоминающийся, как у франжипана (четыре ингредиента в равных пропорциях), но для их приготовления я следую одному золотому правилу: одинаковое количество сахарной пудры и муки (последняя представляет собой смесь молотого миндаля и пшеничной муки в соотношении 70/30); чуть меньше сливочного масла (около 80 % от массы сахара/муки) и по одному яичному белку на каждые 40 г сахарной пудры. Смешайте в миске 140 г молотого миндаля, 60 г пшеничной муки, 200 г просеянной сахарной пудры и щепотку соли, сделайте углубление в центре. Взбейте 5 яичных белков – можно вручную – до образования пены, затем влейте их в подготовленное углубление и слегка перемешайте, после чего добавьте 160 г растопленного и охлажденного несоленого сливочного масла. Можете также добавить мелко натертую цедру лимона, зерна стручка ванили и 100 г малины или голубики. Разложите смесь по 10 маленьким силиконовым формочкам или хорошо смазанным сливочным маслом металлическим формам и выпекайте при 180 ˚C в течение 15–20 минут до золотистого оттенка.

Оливковое масло и шоколад

Рецепт кекса в стиле франжипана от Найджелы Лоусон предполагает использование оливкового, а не сливочного масла. По сравнению с нашим базовым рецептом он включает чуть больше сахара, чтобы смягчить резкий вкус какао. Смешайте 50 г какао-порошка с 125 мл кипящей воды. Полученная масса будет напоминать глянцевый ганаш. Не поддавайтесь этой иллюзии. Поначалу такая смесь, может, и будет напоминать шоколад, но очень быстро приобретет горьковатый привкус аспирина. Пока какао остывает, а вкусовые рецепторы успокаиваются, взбейте 3 яйца с 150 мл рафинированного оливкового масла и 200 г мелкого сахара. Как только сахар растворится, добавьте смесь какао и 2 ч. л. ванильного экстракта, не прекращая взбивания. Попробуйте смесь – привкус оливкового масла должен быть практически незаметным. Всыпьте 150 г молотого миндаля, ½ ч. л. пищевой соды и щепотку соли. Переложите смесь в слегка смазанную растительным маслом форму диаметром 22 см, выстеленную пергаментом, и выпекайте при 170 °C в течение 45 минут. Текстура получится влажной, как у карамельной тянучки, – то, что нужно для шоколадного кекса.

Флердоранжевая эссенция

Старые рецепты франжипана, или «франшипана», не всегда включали орехи. Изначально это был заварной крем (**тут**), способ приготовления которого можно найти в одноименной главе. Рецепт из книги *The Professed Cook* (1769 г.) рассчитан на 3 яйца, 1 пинту сливок, 2–3 ложки муки и «подходящее» количество сахара. Как только крем был готов, в него добавляли немного измельченного миндального печенья, цедру лимона, сливочное масло, пару яичных желтков, цветки апельсина и флердоранжевую эссенцию. В книге *English Food* Джейн Григсон предлагает схожий рецепт запеченного заварного крема, но вместо печенья она добавляет молотый миндаль, а вместо флердоранжевой эссенции – херес. По данным *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, в честь франжипана получил свое название цветок франжипани (плюмерия), который французские галантерейщики используют для ароматизации перчаток.

Кедровые орехи

Я купила пакет молотых кедровых орешков, чтобы добавить

их в тесто для франжипана вместо миндаля. Как и ожидалось, вкус был слегка смолистым, а вот тип помола стал для меня сюрпризом. Он оказался мелким, как пшеничная мука, так что тесто (замешенное в соответствии с пропорциями для франжипана) в готовом виде оказалось слишком плотным. Небольшое количество пекарского порошка улучшило положение. Некоторые повара добавляют в тесто для франжипана немного разрыхлителя, чтобы добиться более воздушной текстуры. Что касается кедровой муки, могу с уверенностью сказать, что я не буду пополнять запасы, когда пакет кончится. Во-первых, это дорого, а во-вторых, франжипан с молотыми кедровыми орехами значительно уступает итальянскому *torta di pinoli*, миндальному франжипану, покрытому цельными кедровыми орешками: добавьте 50 г кедровых орехов в конце шага **3**, затем посыпьте поверхность кекса еще 50 г орехов перед выпеканием.

Фисташки

Эти орехи упоминались в ранних рецептах франжипана, но из-за чрезмерной дороговизны они доступны лишь самым фешенебельным кондитерским и ресторанам. В заведении *The Square* района Мэйфер готовят фисташковый франжипан с добавлением кусочков спелого инжира. Этой смесью начиняют пирожные *катаифи*, которые подают с ванильно-миндальной панна коттой, мороженым с тимьяном и мякотью инжира. Фисташки хорошо сочетаются с грейпфрутами – возможно (как отмечает Уэверли Рут), потому, что фисташки больше, чем другие орехи, располагают к добавлению пряностей, а грейпфрут прочно ассоциируется со всевозможными специями, особенно с корицей. Однажды я испекла фисташковый франжипан, выложив тесто поверх долек розового грейпфрута. Готовый кекс распадался на мелкие кусочки. Если бы кому-то пришло в голову есть пудинг в космосе, примерно так это бы и выглядело.

Ром

Раймон Блан добавляет в начинку своей *галет де руа* («королевского пирога») 1 ст. л. рома или коньяка. По сути, она представляет собой франжипан, замешиваемый из взятых в одинаковой пропорции сливочного масла, сахарной пудры и молотого миндаля (в данном случае 75 г, плюс 1 яйцо и 1 дополнительный желток). Этого количества хватит на приготовление начинки для 400 г слоеного теста, из которого

раскатывают 2 круга, нижний диаметром 20 см, а верхний – 22 см. Распределите франжипан по нижнему пласту, отступив 2 см от края. Смажьте край теста еще одним желтком. (Блан советует посыпать франжипан шоколадной крошкой или выложить поверх него ломтики жареной айвы.) Накройте верхним пластом, на всякий случай вознеся хвалу Всевышнему, и скрепите края. Поставьте пирог в холодильник на 1 час. Смажьте поверхность желтком и нанесите на нее узор: традиционно он представляет собой расходящиеся из центра лучи, скругляющиеся к краям, но вы можете изобразить решетку из ромбов, лавровый венок или, например, силуэт Элвиса с поднятым воротником. Выпекайте при 180 °C в течение 45 минут. *Галет де руа* традиционно едят 6 января, на праздник Эпифании, или Богоявления (*короли* символизируют волхвов, пришедших к младенцу Христу). Тот, кто обнаружит боб или мелкую монетку, традиционно запекаемую в пироге, получает право до конца дня носить корону (или провести его в попытках записаться к дантисту). Дори Гринспан отмечает, что французские кондитерские продают *галет де руа* с миндальным кремом и ароматом розы или клементина с Рождества до конца января. Еще один подобный пирог, питивье (*pithivier*), пекут круглый год, нередко выкладывая поверх франжипана слой джема.

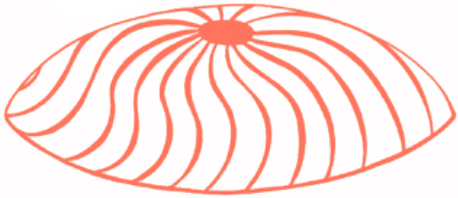
Пряный шоколад

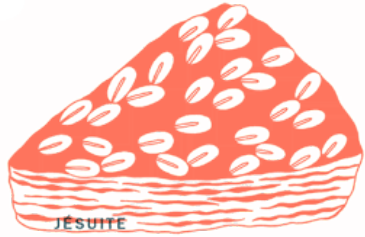
Кексы с пряным шоколадом я обычно готовлю по аналогии с фриандом (**тут**), а не с франжипаном. Если вы когда-либо заглядывали в витрину французской кондитерской и мучительно хотели *весь* ассортимент, этот десерт для вас. На его создание меня вдохновил рецепт потрясающего бисквита с сахарной пудрой авторства Йотама Оттоленги и Сами Тамими, которые, в свою очередь, адаптировали идею еврейской выпечки *duvshanyot* или немецких *пфеффернюссе*. Этот десерт напоминает разом всю выпечку кондитерской: имбирный кекс, фруктовый кекс, шоколадный кекс, цитрусовый кекс, пряный кекс и, благодаря глазури, торт «Лимонный дождь». Залейте 25 г изюма ромом или коньяком и оставьте на несколько часов или несколько дней. В большой миске смешайте 100 г молотого миндаля, 50 г пшеничной муки, 150 г просеянной сахарной пудры, 1½ ч. л. какао-порошка, по ½ ч. л. молотой корицы, душистого перца, имбиря и свеженатертого мускатного ореха, ¼ ч. л. соли, мелко натертую цедру 1 лимона и 1 апельсина и ½ ч. л. ванильного экстракта. В отдельной емкости взбейте в пену белки 4 яиц средней величины, всыпьте миндальную смесь, тщательно

перемешайте. Добавьте 120 г растопленного сливочного масла, 75 г крупно натертого темного шоколада с 70 %-м содержанием какао и замоченный ранее изюм, слегка перемешайте. Разложите смесь по 10–12 формочкам для кексов и выпекайте при 180 °C в течение 15–20 минут. Когда кексы немного остынут, покройте их глазурью из 75 г сахарной пудры, смешанной с 2 ст. л. лимонного сока, и оформите цукатами.

Франжипан → Другие варианты

ПИТИВЬЕ





JÉSUITE

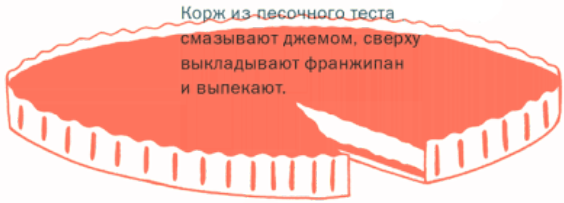
Треугольнички из слоеного теста с начинкой из франжипана, украшенные сахарной глазурью и лепестками миндаля.

КОРЗИНОЧКИ С НАЧИНКОЙ

Выложите немного фруктовой начинки в формочки из теста и покройте сверху франжипаном.

TAPT BAKEWELL

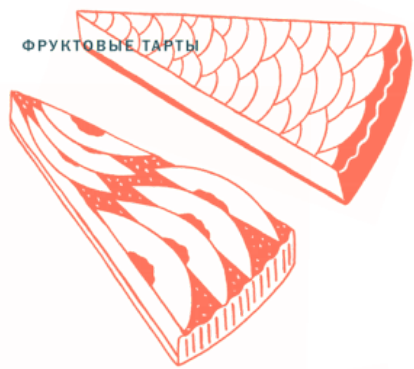
Корж из песочного теста смазывают джемом, сверху выкладывают франжипан и выпекают.



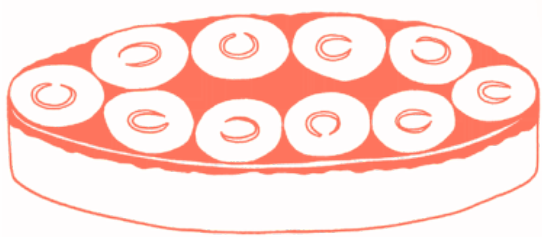
ФРИТТЕРЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ

Замочите листья винограда в коньяке, выложите на середину начинку из франжипана и скатайте. Обмакните в жидкое тесто и обжарьте, затем посыпьте сахарной пудрой.

ФРУКТОВЫЕ ТАРТЫ



ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ С ФРАНЖИПАНОМ



МИНДАЛЬНЫЕ КРУАССАНЫ

Ореховый соус: Таратор

Словом «таратор» обозначают много разных блюд. В нашем базовом рецепте речь пойдет о соусе из толченых грецких орехов с чесноком, который иногда разбавляют йогуртом, так чтобы получился холодный суп – см. **тут**. Как и для франжипана, для орехового соуса основные ингредиенты (в данном случае – хлеб, молоко, орехи и растительное масло) берите в равных пропорциях. Количество чеснока и уксуса регулируйте по вкусу.

Приблизительно на 200 мл соуса

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г (2 ломтика) белого хлеба, желательно слегка подсохшего **A**

100 мл молока или воды

100 г орехов **B**

1 зубчик чеснока, мелко рубленный **C**

½ ч. л. соли

100 мл оливкового масла **B**

1 небольшой пучок укропа, измельченный **D**

1–4 ст. л. лимонного сока или красного винного уксуса **E**

Измельченные грецкие орехи, измельченный укроп и/или масло грецкого ореха для подачи

1 Срежьте с хлеба корочку и замочите мякиш в молоке или воде до мягкости, затем отожмите лишнюю жидкость.

2 Всыпьте орехи в чашу блендера или небольшого кухонного комбайна и измельчите. Добавьте размоченный хлеб, чеснок и соль, затем взбейте до желаемой консистенции. Если у вас нет блендера или комбайна либо вы предпочитаете пользоваться пестиком и ступкой, см. пункт **F** в разделе «Отступления».

3 Не выключая блендер, постепенно влейте оливковое масло.

4 Добавьте измельченный укроп, затем – лимонный сок или уксус.

5 Попробуйте смесь, приправьте по вкусу, затем охладите. По возможности дайте соусу постоять, чтобы вкусы раскрылись как следует.

6 Подавайте с измельченными грецкими орехами, укропом, небольшим количеством масла грецкого ореха или всем сразу.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A При желании хлеб можно заменить дополнительным количеством грецких орехов.

B Используйте очищенные от кожицы грецкие орехи, миндаль, фундук или кедровые орешки, желательно бланшированные или обжаренные, чтобы их вкус стал более насыщенным. Грецкие орехи бывает непросто смолоть – возможно, удобнее будет воспользоваться пестиком и ступкой. Клаудиа Роден готовит соус таратор с кедровыми орешками к блюдам из рыбы, заменяя оливковое масло рыбным бульоном. В рецепте Лин Китчен используется бланшированный миндаль и немного молотой корицы.

C Некоторые повара добавляют до 5 зубчиков чеснока.

D Сэлли Батчер вместо укропа добавляет в таратор с грецким орехом листья кинзы и чабер садовый и подает соус к жареным овощам. Травы можно и не добавлять – всё равно это будет таратор.

E Некоторые рецепты требуют значительно большего количества кислых ингредиентов – в среднем 4 ст. л., но для меня это слишком много, так что я ограничиваюсь 2 ч. л.

F Проверенный временем (и самый затратный по времени) способ приготовления соуса заключается в использовании пестика и ступки. Сначала растолките чеснок с солью, затем постепенно подсыпайте грецкие орехи, растирая массу до пастообразной консистенции. Добавьте хлеб, вновь разотрите. После этого либо переложите полученную пасту в чашу блендера или комбайна и продолжайте с шага **3**, либо постепенно подмешайте вручную оливковое масло, как при приготовлении соуса винегрет, и продолжайте с шага **4**.

Ореховый соус → Вкусы и вариации

Баклажан, грецкий орех и красный перец

Баклажаны стоило бы продавать на заправках рядом с фасованным углем для барбекю. Обычно их выкладывают на решетку и дают слегка поджариться и размягчиться, пока остывают угли. Баклажаны барбекю придадут *мелидзаносалата* – греческому варианту *баба гануш* – шелковистую текстуру и привкус дымка. Есть много вариантов этого блюда, причем, если мякоть баклажана встречается в каждом из них, орехи добавляют далеко не всегда. Мой любимый рецепт включает баклажаны, грецкие орехи, жареный чеснок, красный перец, красный винный уксус, оливковое масло, петрушку и приправы. Этот вариант схож с соусом ромеско (**тут**) – может, поэтому он мне и нравится. В кухонном комбайне измельчите 2 жаренных в духовке зубчика чеснока и 100 г измельченных грецких орехов до консистенции

пасты, понемногу добавляя 2 ст. л. оливкового масла. Постепенно добавьте мякоть двух баклажанов барбекю, 1 жареный красный перец без кожицы, еще 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока и 1 ст. л. красного винного уксуса, а также соль и перец. Если у вас нет комбайна, приготовьте пасту в ступке и взбейте с остальными ингредиентами. Оформите измельченной петрушкой и подавайте к свежеиспеченным лепешкам (**тут**).

Суп с огурцом и йогуртом

Этот болгарский суп, также известный как таратор, основывается на нашем базовом рецепте. На шаге **4** добавьте только 1 ст. л. лимонного сока или уксуса, переложите смесь в миску и влейте 500 мл натурального йогурта. Добавьте 1 нарезанный кубиками огурец, предварительно очистив его от кожицы и удалив семена, и хорошо перемешайте. Попробуйте, приправьте по вкусу, при желании добавьте еще лимонного сока или уксуса. Разведите холодной водой до желаемой консистенции. Некоторые повара добавляют сметану или смесь сметаны с йогуртом, чтобы добиться более насыщенной текстуры, затем охлаждают суп. Кто-то не очищает огурец от кожицы, трет его на терке или смешивает с небольшим количеством нарезанного кубиками фенхеля. Подавайте суп охлажденным.

Суп с чесноком и миндалем

Ajo blanco переводится как «белый чеснок», и хотя существует великое множество вариантов этого миндального супа, в состав каждого из них обязательно входит чеснок. Постарайтесь приготовить его ранним летним утром, пока еще прохладно: вам не будет жарко, и вы успеете отдохнуть, пока суп будет настаиваться и охлаждаться. Приготовьте пасту из чеснока, миндаля и хлеба (без добавления укропа) согласно нашему базовому рецепту, но в 3 раза увеличив количество этих ингредиентов. Переложите пасту в чашу блендера, добавив 100 мл оливкового масла и ½ ч. л. соли, взбейте. Не прекращая взбивания, постепенно вливайте 750 мл холодной воды, пока суп не приобретет кремовую консистенцию. В готовый суп добавьте до 3 ст. л. хересного уксуса, посолите по вкусу. Поставьте в холодильник на пару часов. Устройтесь поудобнее в саду с бокалом ледяного Tio Pepe и мисочкой зеленых оливок, размышляя над тем, чем бы приправить свое блюдо. Будет ли это нарезанный кубиками спелый арбуз, желе из айвы, яблоко, груша,

виноград мускат или, как рекомендует Фрэнк Каморра, виноградная гранита? В отдаленных областях Андалусии *ajo blanco* подают с жареным картофелем, но я предпочитаю пару капель оливкового масла.

Lou saussoun

Дженни Бейкер предлагает рецепт орехового соуса из департамента Вар (*lou saussoun* – региональный вариант слова «бедняк»). Чтобы приготовить около 125 мл соуса, разотрите в ступке листики с трех веточек мяты с ½ ч. л. семян фенхеля. Добавьте 25 г филе анчоусов, 50 г молотого миндаля и взбейте с 1–2 ст. л. оливкового масла и достаточным количеством воды до получения пастообразной массы. Попробуйте, при желании добавьте соли и/или лимонного сока. Подавайте в маленьком горшочке, украсив веточкой мяты, и ешьте, намазывая крекеры тонким слоем пасты. Уэверли Рут описывает схожую по составу ореховую пасту из Турена под названием *cerneux*. Ее готовят из зеленых грецких орехов, замоченных в соке зеленого винограда, и оформляют измельченным кервелем. Как отмечает Рут, закуска довольно кислая, но хорошо подогревает аппетит.

Груша и грецкие орехи

Intxaursalsa, блюдо родом из Страны Басков – это «ореховые сливки» из молотых орехов, отваренных в молоке с сахаром и корицей, подаваемые маленькими порциями комнатной температуры со взбитыми сливками или ванильным мороженым. Суп из грецких орехов от Томаса Келлера отличается более сложной технологией приготовления. Он делает пюре из груши, отваренной в сиропе из Sauvignon Blanc с сахаром. Далее он

отваривает на слабом огне жареные грецкие орехи без кожицы в сливках, ароматизированных ванилью, и процеживает эту смесь. После этого грушевое пюре смешивается с ореховыми сливками. Суп подается холодным с небольшим количеством масла грецкого ореха. Возможно, вам будет жаль выбрасывать орехи; конечно, мишленовские эксперты вряд ли высоко оценят неоднородную консистенцию, но у себя на кухне вы вольны поступать по собственному усмотрению. Можете приготовить нечто среднее между французской и баскской версией – *kellerintxaursalsa*. Сама смесь фруктов, орехов, ванили и сливок восхитительна, как подтаявшее фруктовое мороженое на дне креманки. Бонусом к приготовлению варианта Келлера стало открытие, какой волшебный вкус приобретают груши, отваренные в Sauvignon Blanc. Едва ли я когда-нибудь вернусь к использованию в подобных блюдах красного вина.

Песто

Подавать песто на званом обеде – всё равно что дарить носки на Рождество. Когда подруга пригласила меня на ланч в Assaggi, дорогой итальянский ресторан в Ноттинг Хилле, и настояла, чтобы все заказали песто, я упала духом. Платила за обед она. Как я могла отказаться? Пасту, свежесваренную тальолини, подали плотно свернутой, как миниатюрная мумия. Песто был приготовлен из семи трав – точный состав держится в секрете. Достаточно упомянуть, что он был идеально сбалансирован – словно летняя прогулка по засаженному пряными травами саду. По сравнению с ним обычный песто, с выраженным ароматом базилика, казался неотесанным и грубым. Вместо кедровых орешков он содержал грецкие, что придавало соусу пикантную горчинку. С тех пор я неоднократно пыталась воспроизвести тот песто дома, смешивая базилик, петрушку, кервель, мяту, тимьян, розмарин и шалфей, но результат, хоть и получался вполне достойным, мистическим образом ничуть не напоминал оригинал. *Песто трапанезе* – сицилийский вариант родом из западного порта Трапани, где местные повара, отвечая запросам тоскующих по родине генуэзских моряков, создали подобие лигурийского песто, использовав местный базилик с мелкими листьями, миндаль вместо кедровых или грецких орехов и сочные спелые помидоры. Сыр обычно не добавлялся, хотя в некоторых рецептах упоминался пекорино, а также другие классические сицилийские ингредиенты: анчоусы, хлопья чили и даже мята. Вкусно, но нельзя не согласиться, что *песто трапанезе* скорее напоминал лигурийским морским волкам о пяти сотнях миль,

отделяющих их от дома. Чтобы приготовить классический песто с базиликом, разотрите в ступке 50 г жареных кедровых орешков с 1 зубчиком чеснока, парой щепоток морской соли и 40 г листиков базилика до пастообразной консистенции. Переложите пасту в миску и добавьте до 4 ст. л. оливкового масла *extra virgin* и 50 г мелко натертого пармезана. Попробуйте, при необходимости приправьте, можете также добавить немного свежевыжатого лимонного сока. В качестве альтернативы вы можете взбить ингредиенты в блендере. Чтобы приготовить *песто трапанезе*, возьмите 75 г бланшированного миндаля, 2 зубчика чеснока, 25 г листиков базилика или мяты, 500 г сырых помидоров без кожицы и 50–100 мл оливкового масла *extra virgin*, а также соль и перец. Подавайте к неглубокой миске лингвини.

Пикада

Этот соус – настолько универсальный трансформер, что о нем стоило бы снять диснеевский фильм. Пикадой можно загустить рагу, заправить блюдо из фасоли или чечевицы, можно добавить этот соус к отваренным на пару моллюскам (*almejas de palamós*), подать его к жаренным в духовке мясу, рыбе или овощам либо просто смазать им ломтики французской булки. Обжарьте ломтик белого хлеба без корки, разотрите его, добавив 1–2 зубчика чеснока, по горсти жареных миндаля и фундука без кожицы, ¼ ч. л. морской соли и листики с пары веточек петрушки. Иногда в соус добавляют щепотку шафрана или шоколад. Вы можете немного разбавить его растительным маслом, водой или бульоном. Варианты с использованием лишь одного сорта орехов встречаются не реже, чем с сочетанием миндаля и фундука.

Грецкие орехи и сливки

От грецких орехов может оставаться такое же горьковатое послевкусие, как от встречи с вышедшим в тираж коммивояжером в баре придорожного мотеля. Особенно оно чувствуется в молотых орехах, но резкий привкус можно смягчить густыми сливками. На Итальянской Ривьере *salsa di noci* подают комнатной температуры к горячей пасте. Соус готовится из толченых грецких орехов, чеснока, петрушки, оливкового масла и жирных сливок. Эскофье предлагает рецепт подобного соуса из произвольно рубленных грецких орехов, сметаны, свеженатертого корня хрена, укропа, хересного уксуса, соли и перца. Элизабет Дэвид приводит несколько более возвышенное описание авторства Сэра Гарри

Люка, британского комиссара в Закавказье – уникальная форель из армянского озера Севан, подаваемая с ее собственной янтарного оттенка икрой, соусом из сырых грецких орехов, смешанных со сливками, снятыми с буйволиного молока, и небольшим количеством хрена.

Ореховый соус → Другие варианты

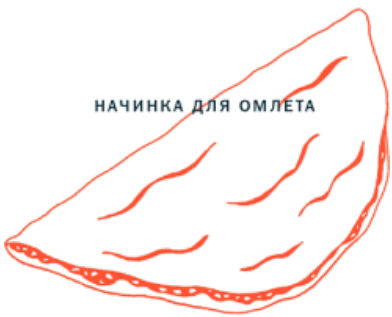
НАЧИНКА ДЛЯ АБРИКОСОВ ИЛИ ИНЖИРА

...с кедровыми орешками и mostarda di Cremona, замоченными в Campari, завернутыми в бекон и обжаренными до образования хрустящей корочки.

ЗАПРАВКА ИЗ СОУСА, РАЗБАВЛЕННОГО ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ЗАПРАВКА ДЛЯ СУПА ИЛИ РАГУ

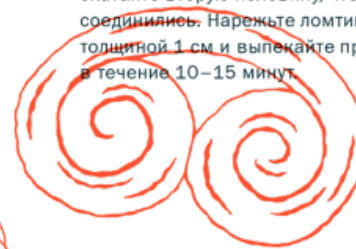
НА ТОНКИХ ЛОМТИКАХ ТОСТОВ, КАК ТАПЕНАДА



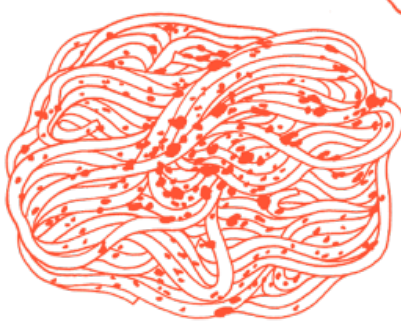
НАЧИНКА ДЛЯ ОМЛЕТА

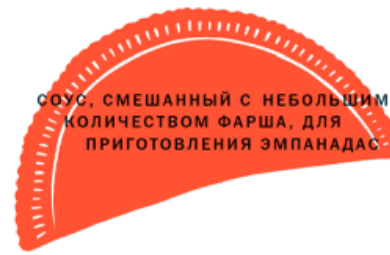
ФРАНЦУЗСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ «УШКИ» (ПАЛЬМЬЕ)

Смажьте пласт слоеного теста соусом песто, посыпьте тертым пармезаном. Скатайте длинную сторону пласта к середине, затем таким же образом скатайте вторую половину, чтобы они соединились. Нарежьте ломтиками толщиной 1 см и выпекайте при 200 °C в течение 10–15 минут.



ЗАПРАВКА ДЛЯ ПАСТЫ НАПОДОБИЕ ПЕСТО





СОУС, СМЕШАННЫЙ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ФАРША, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМПАНАДАС

Ореховое рагу: Фесенджан

Фесенджан – это персидское рагу, сочетающее в себе все возможные оттенки вкусов: сладкий, соленый и кислый. Но особенно запоминающимся его делают экзотические горьковато-кислые нотки граната и грецкого ореха. Роскошное лакомство. Традиционно рагу дополняют персидским рисовым блюдом *челоу* со сливочным маслом и шафраном, которое достаточно затруднительно готовить, поэтому я предпочитаю обычный отварной рис.

На 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г слегка обжаренных грецких орехов **A**

1,3–1,5 кг куриного или утиного мяса, разрезанного на куски **B**

Оливковое масло или гхи для обжаривания

1 крупная головка репчатого лука, нарезанная мелкими кубиками

½ ч. л. молотой корицы **C D**

Щепотка порошка шафрана **C D**

500 мл гранатового сока **A E**

1–2 ст. л. гранатовой мелассы **F**

1–2 ст. л. сахара или меда

1 ч. л. соли

Нарезанная зелень петрушки или зерна граната для оформления

Белый рис басмати для подачи

1 Размелите грецкие орехи, а еще лучше – растолките их в ступке.

В электрическом измельчителе грецкие орехи часто получаются вязкими. Если время позволяет, попробуйте сначала заморозить их, но если вам так и не удается измельчить орехи должным образом, возможно, быстрее будет воспользоваться ступкой или крепким пластиковым пакетом и скалкой.

2 В кастрюле, достаточно просторной, чтобы вместить все ингредиенты, обжарьте куски мяса на растительном масле или гхи, при необходимости – в несколько приемов. Достаньте мясо шумовкой и отложите в сторону. В той же кастрюле пассеруйте лук. Возможно, вам потребуется добавить жира или, наоборот, уменьшить его количество, если вы обжаривали утку.

3 Всыпьте корицу, шафран и любые другие молотые пряности и готовьте, помешивая, 1–2 минуты.

4 Снова положите мясо в кастрюлю. Добавьте грецкие орехи, гранатовый сок, мелассу, сахар и соль. Тщательно перемешайте и доведите до кипения, затем уменьшите нагрев до минимального.

5 Томите на слабом огне до тех пор, пока мясо не будет полностью готово, а соус не загустеет. Нарезанной кусками курице или утке потребуется приблизительно 1 час. Если у вас есть время, мясо можно сделать более нежным, приготовив его в разогретой до 160 °C духовке под плотно прилегающей крышкой или фольгой в течение 1 часа.

6 Попробуйте блюдо, при необходимости приправьте.

7 Посыпьте измельченной петрушкой. Хорошо будут смотреться и зерна граната. Подавайте с рисом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Соотношение молотых грецких орехов и гранатового сока варьируется от рецепта к рецепту, от 1:1 и до 1:4. Но какие бы пропорции вы ни выбрали, в готовом блюде должен присутствовать густой кремовый соус.

B Традиционные рецепты фесенджана содержат также ягнятину, перепелку и фазана, но блюдо можно приготовить и с ломтиками баклажана, фрикадельками или рыбой. Если вы используете ингредиент, которому не требуется длительная термическая обработка – например, рыбу или перепелку, – прежде чем добавлять его, готовьте соус в течение 30 минут, чтобы вкусы ингредиентов полностью раскрылись.

C Набор пряностей существенно различается от рецепта к рецепту. Кто-то вместо шафрана добавляет куркуму. Другие выбирают черный перец или пажитник.

D Некоторые повара на шаге **4** добавляют вместе с пряностями 1–2 ст. л. томатного пюре.

E Гранатовый сок может быть свежевыжатым или покупным. Если вы не хотите, чтобы *фесенджан* получился слишком фруктовым, можете разбавить сок куриным бульоном.

F Если у вас нет гранатовой мелассы, используйте смесь меда с лимонным соком.

Ореховое рагу → Вкусы и вариации

Aji de gallina

Перуанское блюдо, курица в сливочном соусе с добавлением грецкого ореха, чеснока, чили и хлеба, а также зачастую сыра и

концентрированного молока без сахара. *Aji* означает «перец чили», а *gallina* переводится как «курица», но в Лиме под таким названием вам могут подать и морскую свинку в сливках. Если дети вернулись из школы, и вы не можете пробраться к клетке незамеченными, можете использовать креветок, вареные яйца, сладкую кукурузу или мускатную тыкву. Сорт чили, который обычно подразумевается под *aji*, – это *aji Amarillo*, яркий желтый перец, который по шкале остроты набирает 7 баллов из 10. Если вам не удается найти этот сорт ни свежим, ни в виде пасты, Мартин Моралес, владелец лондонского ресторана перуанской кухни Ceviche, советует использовать в качестве неравноценной замены оранжевый чили *Scotch bonnet,* оранжевый или красный сладкий перец и апельсиновый сок. Если такое сочетание кажется вам слишком жгучим – *Scotch bonnet* как минимум в два раза острее, чем *aji Amarillo,* – вы можете приготовить схожее блюдо с более мягким сортом чили, по возможности оранжевого цвета.

По данным Марии Баез Кийяс, коренные перуанцы использовали в качестве сгущающего ингредиента грецкие орехи и арахис, пока испанцы не завезли миндаль и кедровые орешки. Припустите в воде куски курицы с морковью, репчатым луком и чесноком до готовности. Снимите с огня, бульон процедите и уварите до 250 мл. На растительном масле обжарьте до золотистого цвета репчатый лук, 4 зубчика чеснока и чили/перцы, предварительно удалив из них семена. Добавьте бульон, 1 ст. л. молотого тмина, 4 ст. л. молотых орехов (грецких или арахиса) и прокипятите на слабом огне в течение нескольких минут. Смешайте 4–5 горстей панировочных сухарей или измельченных крекеров с 400 г несладкого концентрированного молока и добавьте эту массу в соус. Срежьте куриную мякоть с костей, также добавьте в соус вместе с 100 г тертого пармезана и вновь прогрейте. (Если присутствие пармезана в традиционном перуанском блюде кажется вам странным, имейте в виду, что в середине XIX века в Перу был большой наплыв итальянских мигрантов.) Некоторые украшают *aji de gallina* щепоткой куркумы, отваренными вкрутую яйцами и оливками и подают с рисом и молодым картофелем. В этом случае, пожертвовав аутентичностью, мы получаем готовое блюдо прямиком из кулинарной книги 1950-х.

Carne en salsa de almendras

Отмените курс в кулинарной школе на холмах Тосканы. Забронируйте квартиру в Барселоне, в шаговой доступности от La Boqueria. Вам понадобится жилище с отличной кухней, полным

набором ножей, не боящихся репчатого лука, и чуточкой свежего воздуха – пусть даже это будет ветхий балкончик в фут шириной. Позаботьтесь о клочке пространства, чтобы вам было куда сесть или хотя бы облокотиться с ледяным Estrella и тостом с *собрасадой*, пока ваш *carne en salsa de almendras* побулькивает на плите. *Carne* обычно представляет собой ломтики свиной лопатки, хотя более быстрый вариант от Клаудии Роден предполагает фрикадельки из телятины и/или свинины. Ваш выбор зависит от того, насколько сильны вы оказались в испанском при общении с местным *карнисеро* – в заляпанном кровью фартуке, нетерпеливо опирающимся на огромный мясницкий нож. Техника приготовления *carne en salsa* совпадает с рецептом *фесенджана*. На 1 кг свинины вам понадобится по 250 мл бульона и сухого белого вина. Мясо нарезают кубиками с гранью приблизительно 3 см, обжаривают на оливковом масле и отставляют в сторону, затем обжаривают репчатый лук. В кастрюлю наливают куриный бульон, белое вино, добавляют пряности (½ ч. л. копченой паприки, веточку тимьяна, лавровый лист, щепотку шафрана), затем кладут мясо и доводят смесь до кипения. Плотно накрыв кастрюлю крышкой, блюдо оставляют томиться на слабом огне в течение 1½ часа. В самом конце добавляют миндаль, хлеб и чеснок в виде соуса под названием пикада (**тут**). Подают в качестве закуски или основного блюда. Во втором случае Рик Стейн предлагает приготовить на гарнир отварной картофель или рис с овощами на пару.

Цыпленок по-черкесски

До середины XIX века Черкесия была небольшим независимым государством на северо-восточном побережье Черного моря. После того как ее территория вошла в состав России, многие этнические черкесы были высланы и сформировали диаспору в Оттоманской империи. Возможно, название блюда связано с его бледным оттенком, ведь именно роскошной светлой кожей славились черкесские женщины («черкесская красавица» считалась символом женственности еще с позднего Средневековья). Рецепт приготовления довольно прост, важно лишь, чтобы ингредиенты были наилучшего качества. Как и в случае с *фесенджаном*, сначала готовят курицу, но мясо при этом припускают, а не обжаривают или тушат. Вода должна покрывать курицу на добрых пару сантиметров. Так как жидкость, в которой готовится мясо, и будет вашим бульоном, добавьте в нее классические ингредиенты бульона – морковь, репчатый лук, сельдерей, лавровый лист, петрушку, чеснок и

черный перец горошком, возможно, еще пару стручков кардамона и бутонов гвоздики. Рецепт Клиффорда А. Райта включает семена кориандра, лук-порей и душистый перец горошком. Готовую мякоть курицы отделите от костей и кожи и отложите в сторону. Уварите бульон до объема 400–500 мл. Измельчите 200 г слегка обжаренных грецких орехов с двумя замоченными в бульоне ломтиками хлеба. Пассеруйте до мягкости 2 зубчика чеснока с мелко нарезанным репчатым луком, щепоткой паприки и щепоткой кайенского перца, смешайте с измельченными грецкими орехами. Постепенно вливайте в орехово-луковую смесь бульон, так чтобы получился густой, но текучий соус (можно добавить и немного сливок). Смешайте курицу с соусом, оставив немного, чтобы полить блюдо сверху. Прогрейте 2–3 ч. л. паприки и пару щепоток кайенского перца в 2 ст. л. масла грецкого ореха и полейте полученной смесью блюдо. Посыпьте рубленой петрушкой. Цыпленка по-черкесски лучше всего подавать комнатной температуры, так что он отлично подходит для пикников. (Эвелин Роуз предлагает использовать его в качестве начинки для пирожков – хорошая идея, так как блюдо слегка напоминает начинку для волованов.) Захватите с собой бутылку рыжевато-красного масла, немного хорошего хлеба и салат из огурцов, помидоров и редиса с лимонной заправкой. Не забудьте фрукты и турецкие сладости на десерт.

Мафе

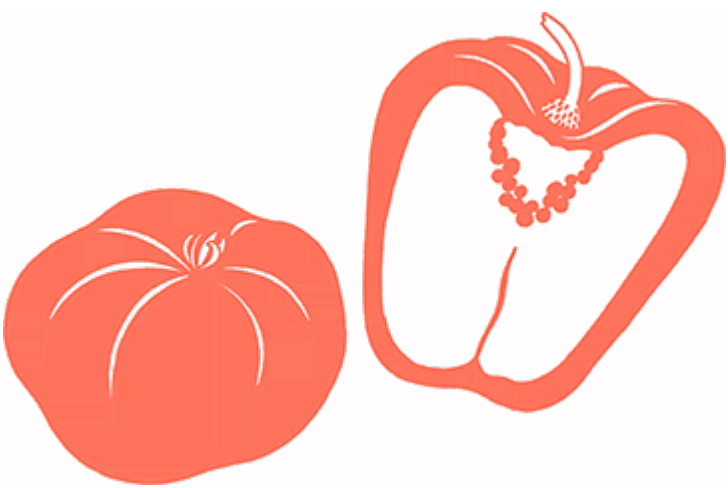
Если бы у этого блюда был всемирный представитель, оно могло бы сделать сенегальскую кухню не менее популярной, чем зеленый карри – кухню тайскую. Кроме того, оно очень универсально и готово включить в себя практически всё, что

найдется у вас в холодильнике, – единственным обязательным ингредиентом является арахис. В Сенегале вам стоило бы посетить местный рынок и приобрести объемный пластиковый пакет свежего арахисового масла. Действительно объемный. Вы можете даже использовать его как подушку во время столь необходимой передышки по пути домой. Огромная порция арахисового масла – не обязательное условие успешного приготовления *мафе*, но его должно быть достаточно, чтобы перебить кислый вкус помидоров. Рагу можно приготовить с ягнятиной, говядиной или курицей либо с набором крупно нарезанных овощей – скажем, морковью, картофелем, тапиокой, репой, окрой и капустой. Приправьте 1 кг мяса, обжарьте и отложите в сторону. Головку репчатого лука и 1 зеленый перец мелко порубите и пассеруйте до мягкости на арахисовом масле, добавив мелко нарезанный свежий чили по вкусу. Вновь положите мясо в кастрюлю. Смешайте венчиком 125 г мягкого арахисового масла с 500 мл горячего бульона и влейте эту смесь в кастрюлю, добавив также банку резаных помидоров емкостью 400 мл. Положите лавровый лист и пару веточек тимьяна. Приправьте и варите на слабом огне, периодически помешивая, пока мясо не будет готово и не станет мягким. Посолите, поперчите. Подавайте с белым рисом.

Корма

Впервые я побывала в лондонском заведении, специализирующемся на карри, когда мне было лет восемнадцать: неотесанная девчонка, только недавно приехавшая из сельского Хэмпшира. Помня об остроте чили, я поддалась на уговоры моей более искушенной сестры попробовать корму. Я была покорена с первой ложки и весьма удивлена, что индийская еда может быть такой же неострой и нежной, как рождественская индейка в ароматизированном гвоздикой сливочном хлебном соусе. Как отмечает Пат Чапман, в Индии кормой называют скорее способ приготовления, а не конкретное блюдо; считается, что сам термин имеет ближневосточное происхождение и переводится как «тушение». Чапман приводит рецепт кашмирской кормы *mirchwangan*, для которой требуется красное вино, маринованная свекла и красный чили. Вы едва ли встретите эти ингредиенты в ближайшей индийской лавке. Тем не менее не отметайте густой, насыщенный молочного оттенка соус, который британцы называют корма – с добавлением пряностей, миндаля, кешью или кокоса, или даже всего сразу, – пока не приготовите его самостоятельно. На 2 порции нарежьте 300 г куриной грудки

без кожи небольшими кусочками и замаринуйте в 250 г натурального йогурта на то время, пока будете заниматься другими ингредиентами. Пассеруйте до мягкости на растительном масле 1 мелко нарезанную головку репчатого лука. Для приготовления пасты взбейте блендером или разотрите в ступке 2 головки шалота или 1 небольшую головку репчатого лука, 1 ст. л. кокосовой стружки, 30 г бланшированного миндаля, 2 зеленых чили (удалив семена и перегородки), 3 зубчика чеснока, очень мелко нарезанный кусочек имбиря размером с большой палец, 1 ч. л. молотого тмина, 2 ч. л. молотого кориандра, по щепотке молотой гвоздики, кардамона и корицы и 1 ч. л. соли. Добавьте пасту к пассерованному луку и прогревайте минуту на слабом огне. Положите курицу вместе с маринадом. Доведите до кипения и варите на слабом огне, накрыв крышкой, в течение 45 минут, время от времени помешивая. Влейте немного горячей воды, если блюдо кажется суховатым. Ближе к концу приготовления добавьте 5 ст. л. молотого миндаля или кешью. В рецепте я указала готовые молотые пряности, но вкус блюда получится значительно ярче, если вы обжарите и размелете специи самостоятельно.



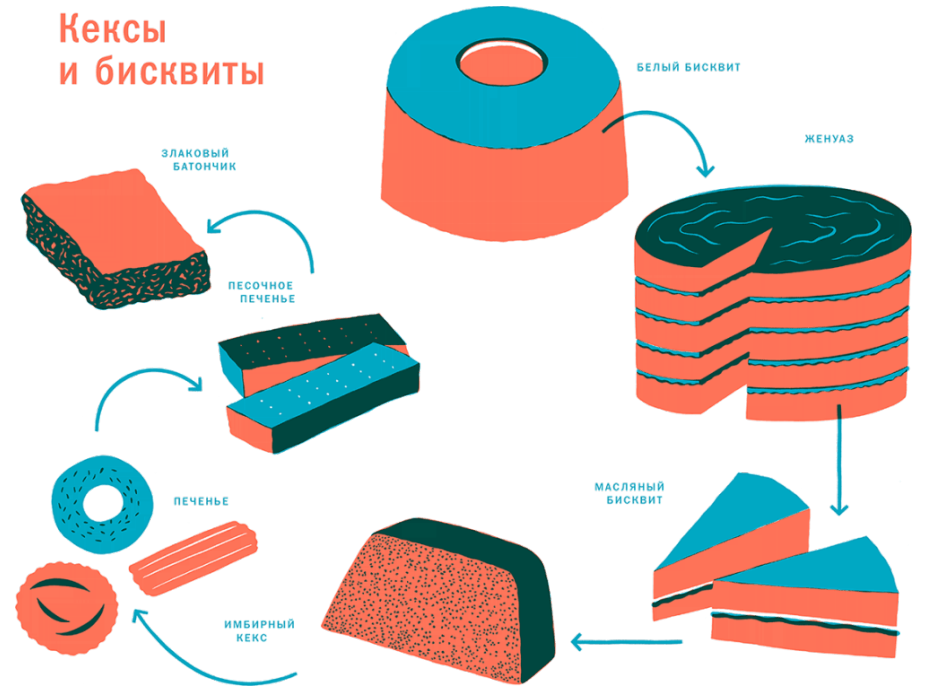
Romesco de peix

Romesco de peix – вариант основного блюда с соусом ромеско. Как и пикада (**тут**), он имеет каталонское происхождение. Фактически его можно считать усовершенствованной версией пикады. Основу составляют орехи, хлеб, растительное масло и чеснок, кроме того, добавляются жаренные в духовке помидоры и перец *ñora*. Под *peix* обычно подразумевают морского черта, но вы

можете выбрать любую рыбу с достаточно плотной мякотью или моллюсков. Приготовьте соус ромеско, удалив черешки и семена у двух сушеных перцев ñora (подходящей заменой будут также перцы чили *ancho* или *pasilla*) и замочив их в кипятке не менее чем на 30 минут. Обжаривайте в духовке при 200 °C 3–4 сочных помидора и половину головки чеснока с небольшим количеством оливкового масла до тех пор, пока они не станут мягкими, а кожица слегка не обуглится. Удалив кожицу, поместите овощи в чашу блендера с 1 разломанным ломтиком подсушенного белого хлеба, 100 г молотых жареных орехов (миндаль, фундук или их сочетание), 1 ч. л. соли и замоченными *ñora*.

Взбейте до консистенции густой пасты, добавив до 100 мл оливкового масла. Влейте красный винный уксус по вкусу (обычно 1–3 ч. л.) и отставьте пасту в сторону при комнатной температуре. Переложите соус ромеско в кастрюлю, достаточно объемную, чтобы вместить также и рыбу. Влейте небольшой бокал сухого белого вина и 300 мл рыбного бульона. Доведите до кипения, затем уменьшите нагрев и варите на слабом огне в течение 10 минут. Попробуйте, при необходимости приправьте. Выложите в соус рыбу (или моллюсков) и готовьте еще 4–5 минут или столько, сколько потребуется до готовности рыбы. Кто-то предпочитает сначала обвалять рыбные филе в муке и специях и обжарить в течение минуты с каждой стороны, прежде чем добавлять их в кастрюлю к соусу, – так рыба будет лучше держать форму. Посыпьте измельченной петрушкой и подавайте с хлебом.

Кексы и бисквиты



Аромат выпекающегося бисквита Королевы Виктории создается всего четырьмя ингредиентами: мукой, сахаром, сливочным маслом и яйцом. Если сосредоточиться, можно даже различить их все: уютный запах нагретой муки, бисквитный аромат теплого масла, нотки карамелизованного сахара, вызывающие в памяти запах сахарной ваты, сладковато-серный аромат яиц. От бисквита веет разморенной невинной теплотой, как от только что выкупанного ребенка. Я перечислила четыре, но на самом деле есть и пятый ингредиент. Или, скорее, их четыре с половиной: я имею в виду почти не имеющий запаха разрыхлитель. До того как стали общедоступны пекарский порошок и пищевая сода или их более грубый предшественник – поташ, пекари полагались лишь на яйца, дрожжи или, реже, на пиво. Однако дрожжевые кексы, булочки и ромовые бабы я отнесла к разделу, посвященному хлебу, из-за схожего с ним способа приготовления. В этой главе мы рассмотрим кексы с добавлением яиц или пекарского порошка и их более плоских бисквитных собратьев. Вы узнаете количество и технологию применения этих ингредиентов; вначале нас будут ждать кексы с добавлением взбитых яичных белков; далее – выпечка, в основе

которой лежит только яичный желток; и наконец – песочное печенье и батончики совсем без использования яйца.

БЕЛЫЙ БИСКВИТ

Начнем с выпечки, за подъем которой в наибольшей степени отвечают яйца: белый бисквит, или «Пища ангелов». По сути, белый бисквит – это меренга с добавлением муки. Оба типа выпечки суховатые, приторно сладкие, но если меренга – хрупкая, как нью-йоркская светская львица, белый бисквит – ее мягкий простодушный кузен со Среднего Запада. Изучите рецепты, и вы поймете разницу. Белый бисквит отличается более высоким содержанием яиц по отношению к сахару, чем меренга. Но по сути своей рецепты идентичны. Большое количество яичных белков взбивают с винным камнем и, возможно, какой-либо ароматической добавкой, затем постепенно добавляют половину сахара, продолжая взбивать до получения пышной блестящей белой массы.

После этого всыпают оставшийся сахар, немного муки, щепотку соли и перемешивают. Традиционно белый бисквит выпекают в форме в виде буквы «О». Когда остывший кекс вынимают из формы, фактурная золотистая корочка делает его похожим на покрытый мхом древний камень плодородия. Внутри же бисквит белый, как мел. Стоит подать его на вечеринке в саду, и вы рискуете подвергнуться набегу язычников.

Главными приверженцами этого кекса обычно являются озабоченные своим здоровьем сладкоежки, которые любят его за отсутствие в рецепте масла. Ирония состоит в том, что отсутствие жира в тесте обычно компенсируется огромным количеством взбитых сливок, которыми его покрывают сверху, что, в свою очередь, является отличной иллюстрацией гипотезы Геи в отношении тортов: стоит лишить торт самых жирных его ингредиентов, и система тут же предложит замену. Еще один ироничный момент – гигантские размеры стандартного белого бисквита, которые сводят на нет все преимущества от отсутствия жира в составе. Я купила специальную форму для этого кекса, но так ни разу ее и не использовала, то ли из опасения, что мы ни в жизнь не сможем одолеть кекс такого размера, то ли из страха, что это нам всё-таки удастся. А может быть, она просто не попадалась мне в нужный момент. Вместо того чтобы тратиться на очередное кухонное оборудование, советую вам воспользоваться любой подходящей формой для выпечки. Этот рецепт также отлично работает с формочками для дариоле, что будет вам полезно в случае, если вы стремитесь ограничить

потребление сладостей или просто хотите попробовать сразу несколько вариантов с разными ароматными добавками.

ЖЕНУАЗ

Как и белый бисквит, женуаз, или генуэзский бисквит, поднимается исключительно за счет добавления взбитой яичной массы. Оба эти десерта относятся к категории кексов из взбитого теста. Если в белом бисквите на каждый яичный белок приходится 30 г сахара и 15 г муки, то для приготовления женуаза используются как белки, так и желтки, причем на каждое яйцо берут по 30 г сахара и муки плюс немного растопленного сливочного масла для аромата. Женуаз куда сподручнее замешивать в стационарном миксере, но если у вас есть только ручной вариант, вы скоро поймете, почему традиционно эта выпечка была более популярна в булочных, а не на домашних кухнях. Процесс его приготовления хлопотный и требует много времени: вам необходимо растопить сливочное масло (и, возможно, дать ему отстояться), взбить на водяной бане яйца с сахаром, аккуратно вмешать муку, так чтобы пена при этом не осела, и наконец добавить сливочное масло, которое со взбитым яйцом сочетается примерно так же, как слизняк и соль. Все эти усилия – ради достаточно сухого и невзрачного, на взгляд любителя, кекса. Однако с точки зрения профессионала женуаз обладает целым рядом преимуществ: во-первых, за счет плотной текстуры он легко принимает желаемую форму; во-вторых, этот бисквит довольно сухой, благодаря чему его можно покрыть муссами и кремами без опасений получить в итоге размокшую массу. Кроме того, женуаз можно пропитать сиропом, что позволяет испробовать множество затейливых вкусовых сочетаний. В общем, генуэзский бисквит можно оценить по достоинству лишь в том случае, если хорошенько его приправить.

Португальцы пекут кекс наподобие женуаза, называемый *pão de castela*. В XVII веке купцы завезли этот *pão* в Японию, где он стал известен как *kasutera* и полюбился местным жителям в первую очередь за то, что не имел в составе молочных продуктов. Сейчас это блюдо является традиционным деликатесом префектуры Нагасаки – именно там причаливали португальские торговые суда. В пекарне *Fukusaya*, прославившейся своими *kasutera*, тесто замешивает целый ряд поваров, одетых в нечто вроде устойчивых к радиации костюмов пчеловодов, которые ритмично вращают венчиками шириной с теннисную ракетку в наклонных медных мисках с яичной массой. Затем тесто выкладывают в вытянутые прямоугольные формы и выпекают до характерной сливочно-карамельной окраски: насыщенно-желтой

внутри, темно-коричневой снаружи. Такой цвет достигается благодаря добавлению солодового сиропа или меда помимо стандартной порции сахара. Готовые кексы разрезают на куски и заворачивают в роскошную упаковку, ассоциирующуюся скорее с бутиками на Бонд-стрит или винодельческими домами Шампани. Как и шампанское, *kasutera* производства *Fukusaya* выдерживаются определенное время перед продажей. Общеизвестно, что многие супы и рагу становятся вкуснее, постояв день-два в холодильнике. Тот же принцип работает для кексов и бисквитов. Рецепты имбирных кексов (**тут**) обычно рекомендуют выдержать готовую выпечку в течение недели, прежде чем нарезать. Как утверждает Джеймс Бирд, изделиям из песочного теста также требуется неделя, чтобы они приобрели оптимальную текстуру. Попробовав бисквит спустя один-два дня после выпечки, вы обнаружите, что его вкус стал гораздо ярче. Уверена, что пройдет совсем немного времени, и все пекарни будут оборудованы *caves de pâtisserie* – погребами для выпечки (наподобие винных погребов) с терморегуляцией, или мы начнем хранить кексы до особого случая.

Каждый, кого не вдохновляет перспектива настраивать водяную баню, будет рад узнать о варианте приготовления женуаза без необходимости сначала нагревать яйца. Тем не менее активно взбивать их всё равно придется. Главное различие между стандартным женуазом и версией без нагревания заключается в том, что в первом случае бисквит получается более плотным. Вы заметите это, когда будете добавлять муку. Бисквит, замешенный на охлажденных яйцах, скорее подвержен опаданию и становится чуть менее воздушным после того, как вы вынимаете его из духовки. Впрочем, если вас не волнует высота бисквита, это различие становится несущественным. Холодным способом делают, например, швейцарский рулет. Как и французское печенье «Мадлен» в форме морских ракушек, которое, на мой взгляд, редко бывает настолько же вкусным, насколько красивым. И все же «мадленки» едва ли могли вдохновить всемирно известного писателя на 7 томов мемуаров, не удостоившись при этом чести быть упомянутыми хотя бы раз: главный герой произведения Пруста окунает печенье в липовый чай, чтобы оно не было слишком сухим. Возможно, не будь этого чая, цикл *À La Recherche du Temps Perdu* («В поисках утраченного времени») остался бы лишь короткой новеллой.

МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ

Итак, масляный бисквит. Он же фунтовый кекс или, на французский манер, *quatre quarts* – «четыре четверти». Кекс

называется так потому, что для его приготовления требуются равные доли сахара, сливочного масла, муки и яиц. Не нужно обладать феноменальной памятью, чтобы запомнить это сочетание. Вот что мне особенно нравится в этом базовом рецепте: вы можете заменить муку таким же количеством молотых орехов, и получится воздушный франжипан / миндальный торт (**тут**), или, слегка изменив способ приготовления, добавить растопленный шоколад, и в результате выйдет роскошный шоколадный торт (**тут**). Если белый бисквит и женуаз готовят путем взбивания яиц, тесто для масляного бисквита делают, взбивая сахар со сливочным маслом. При этом масло должно быть размягченным, что усложняет дело при спонтанном желании заняться выпечкой.

Каждый, кто пытался довести до кремообразной консистенции холодное масло, знаком с этими четырьмя этапами: 1) заработать тендинит в попытках очистить от застывшего масла лопасти миксера; 2) съесть слишком много засахаренных кусочков масла прямо из чаши; 3) поставить таймер, чтобы дождаться подходящей температуры масла; 4) очнуться спустя несколько часов при просмотре фильма «Семь невест для семерых братьев». К моменту выхода Ховарда Кила в сцене «Spring, Spring, Spring» у вас будет миска слишком растаявшего масла и полное отсутствие желания заниматься выпечкой. Дэн Лепард советует подогревать твердое, как камень, масло в кастрюле или микроволновой печи до тех пор, пока оно не растопится на ⅓, затем переложить его в миску и оставить на 5 минут, а уже после этого приступать к замешиванию теста.

Масляный бисквит можно готовить без добавления какого-либо разрыхлителя – достаточно яиц и пузырьков воздуха, образовавшихся в масляно-сахарной смеси при взбивании. Однако, как правило, большинство рецептов предусматривают небольшое количество пекарского порошка, чтобы обеспечить более легкую консистенцию теста и существенно сократить усилия при взбивании. Другим преимуществом масляного бисквита является возможность свободно экспериментировать с добавлением разнообразных ароматизаторов – ликеров, алкоголя, цедры, масляных экстрактов, семян, орехов, фруктов, – в то время как в выпечку из белкового теста, например в меренгу, дополнительные ингредиенты следует добавлять с большой осторожностью, иначе взбитые белки рискуют превратиться в пенистую белую жижу.

Интересно, что варианты ароматических добавок для кексов остаются практически неизменными, в то время как отдушки, применяемые в мороженом Baskin-Robbins еще с 1950-х годов,

отличаются большим разнообразием. Всё же основа мороженого, состоящая из заварного крема, гораздо легче сочетается со всевозможными добавками. Индустрия капкейков, не так давно захватившая Манхэттен и полностью завоевавшая Лондон, принесла множество новых рецептов бисквитов, но по большому счету и среди них превалируют классические варианты вроде шоколада и ванили. Недавняя волна популярности капкейка «красный вельвет» не стала исключением: тот же кекс с шоколадом и ванилью, просто в новом оттенке.

ИМБИРНЫЙ КЕКС

Имбирь – еще один давний фаворит, по крайней мере в Европе и Австралии. Следующий базовый рецепт этого раздела – классический темный липкий имбирный кекс. Как и масляный бисквит, он требует одинаковых пропорций сахара и муки, но при этом наполовину меньше сливочного масла – другую половину заменяют сиропом. Количество яиц значительно сокращается – до одного на кекс, но молока добавляется больше. Использование всего одного яйца требует добавления небольшого количества пищевой соды, которую гасят патокой или золотым сиропом. Для липкого имбирного кекса сливочное масло с сахаром и сиропом растапливают в кастрюле при слабом нагреве, затем смешивают с сухими ингредиентами, после чего добавляют яйцо и молоко. Как нетрудно догадаться, тесто получается довольно жидким. Свежеиспеченный кекс выходит сочным и плотным. Для приготовления подобных кексов с другими ароматами также требуются ингредиенты, которые содержат кислоту и способны погасить пищевую соду, – скажем, какао-порошок, мед, лимонный сок. Если вы не планируете добавлять какой-то из этих ингредиентов, можете заменить соду пекарским порошком. Кексы также поддаются импровизации, но будьте готовы к тому, что для идеального результата придется приложить чуть больше усилий, чем в случае с масляным или генуэзским бисквитами. Дело в том, что тесто для таких кексов склонно оседать из-за высокого содержания сахара. К тому же продолжительное выпекание в духовке может побудить вас проверить состояние теста еще до того, как оно окончательно сформируется. Следует максимально точно рассчитывать количество разрыхлителя, иначе тесто поднимется слишком быстро, а потом так же стремительно опадет. И наконец вам придется поэкспериментировать с температурой и продолжительностью выпекания, прежде чем кекс перестанет подгорать снаружи и оставаться сырым внутри. Пусть утешением вам послужит тот факт, что и на кексах, выпеченных профессионалами, нередко можно заметить следы подобных

изъянов.

ПЕЧЕНЬЕ

Исключив из рецепта молоко и наполовину сократив количество сахара-песка, вместо имбирного кекса вы получите имбирное печенье: скатайте из теплого свежезамешенного теста шарики величиной с грецкий орех и отправьте их в разогретую духовку – у вас будет мягкое пышное печенье. Если отказаться и от яйца, выпечка получится плоской, сухой и, едва остынув, затвердеет, как старомодное печенье «имбирный орех» – идеальный вариант для обмакивания в чай или кофе. Замешенное с яйцом или без него тесто, как только оно остынет, раскатывают в пласт толщиной 3–4 мм, из которого вырезают пряничных человечков или изящные гофрированные кружки и отправляют их в духовку, разница становится несущественной.

Как известно, настоящие пекари не допускают вольностей, выпечка – это наука, а не искусство, и т. д., и т. п. Существуют признанные авторитеты, которые заставят вас отмерять воду и сахар на лабораторных весах. Стоит этим озаботиться, если ваша цель – воспроизвести десерт из модной кулинарной книги; однако если сравнить 10 рецептов шоколадного женуаза, бисквитов Королевы Виктории или песочного печенья, вы обнаружите впечатляющее разнообразие вариантов. Особенно в рецептах печенья. Как говорит Дэн Лепард (и с ним невозможно не согласиться): «Печенье – самый беспроигрышный вариант выпечки. Лишь в самых редких случаях что-то может пойти не так… рецепт допускает бесконечное множество простейших изменений – настоящий рай для вдохновенного кулинара, который может обеспечить себе десятилетие экспериментов с одним только печеньем».

В качестве базового рецепта используйте соотношение сахара, сливочного масла и муки 1:1:2, однако не бойтесь отступать от него при необходимости. То же самое касается и следующего далее рецепта песочного печенья – отправной точки для всех известных мне вариантов печенья. Соотношение ингредиентов в нем, казалось бы, очень легко запомнить: 1:2:3. Позже (разумеется) я забыла, какой ингредиент какой цифре соответствует. Поэтому придумала нехитрую напоминалку: *Shortbread Biscuit Formula*, где *S – Sugar* (сахар), *B – Butter* (сливочное масло) и *F – Flour* (мука).

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для песочного печенья требуется всего три ингредиента и, что немаловажно, небольшая щепотка соли. Идеально подходит

способ приготовления кремообразного теста. Растерев сливочное масло с сахаром, добавьте муку с солью – и можете отправлять тесто в духовку. В качестве жидкости присутствует лишь вода, содержащаяся в масле, поэтому в тесте образуется мало клейковины (если только вы не перестарались при подмешивании муки), и готовое печенье должно получиться рассыпчатым. Если у вас под рукой имеется только застывшее масло, можете нарезать его мелкими кубиками и перетереть с мукой, затем всыпать сахар, соль и замесить тесто, добавив немного яичного желтка в качестве связующего компонента. Тесто всё равно получится рассыпчатым – хоть и не настолько, как при классическом способе замешивания. Некоторые рецепты рекомендуют не добавлять яйцо, а просто выложить перетертую смесь масла и муки в форму и утрамбовать, но в этом случае после выпекания тесто может получиться слишком плотным, так что вам трудно будет разрезать его на куски, особенно если вы предпочитаете традиционную треугольную форму.

Сейчас самым ароматным ингредиентом песочного печенья является сливочное масло. Раньше, однако, его было принято приправлять множеством ароматных добавок, которые впоследствии вышли из употребления в выпечке. Жители Шетландских островов добавляли семена тмина (и готовили печенье на сковороде). На Большой земле на Рождество готовили печенье *Pithcaithly* со смесью жареного миндаля и тмина, украшая его цельным миндалем или цедрой. Миссис Битон использует те же добавки в своем печенье с очень низким содержанием сахара (1:4:8). В пекарне Nevis Bakery под руководством Арчи Патерсона представлены на выбор варианты с сахаром демерара, двойным шоколадом и имбирем, лавандой, чаем масала и эрл греем, каждый из которых достоин отдельной чашечки кофе. Однажды мне подарили песочное печенье с розовым перцем. Выглядело оно очень мило, но розовый перец по вкусу напоминает лак для волос и имеет аналогичный эффект при попадании в рот.

Еще одним распространенным способом разнообразить вкус песочного печенья является замена части пшеничной муки другими видами муки. Кукурузная мука грубого помола или кокосовая мука существенно изменит вкус и текстуру выпечки, а кукурузная мука мелкого помола и рисовая – только текстуру. Я возлагала большие надежды на муку из маниоки, похожую на раскрошенное диетическое печенье, которое обычно подают к бразильским блюдам, но ее оригинальный вкус в готовом печенье оказался совершенно незаметным. Лучше оставьте этот вариант для *фейжоады* (**тут**).

ЗЛАКОВЫЕ БАТОНЧИКИ

Стоит лишь слегка дополнить базовый рецепт овсяного печенья (1:2:3), и у вас получатся злаковые батончики (1:1:2:3): 1 часть сиропа на 1 часть сахара, 2 части сливочного масла и 3 части овсяных хлопьев вместо муки. Тесто для батончиков замешивают путем растапливания, как для имбирных кексов, и выпекают изделия всего 10 минут. Этот рецепт также прекрасно поддается адаптации: вы можете добавлять орехи, семена, шоколад и фрукты – свежие или сушеные. Можно приготовить батончики на кокосовом масле, если вы придерживаетесь веганского питания, или добавить патоку, если вам нравятся более яркие вкусы. Поступайте с этим рецептом как вам угодно, только не переусердствуйте в попытках сделать его более «здоровым»: полностью отказавшись от сахара и масла, вы получите в итоге мюсли. Не то чтобы они были чем-то плохи – просто мюсли неудобно резать.

Белый бисквит

Размер классического белого бисквита (известного также как «Пища ангелов») кажется еще более впечатляющим, если учесть, что своим объемом он обязан применению только лишь взбитого яйца. Никакие другие разрыхлители не используются. Сухая пористая текстура делает бисквит похожим на каменный жёрнов, что не слишком сочетается с его нежным названием.

На кекс диаметром 25 см **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г пшеничной муки **C**

Щепотка соли

300 г мелкого сахара

Белки 10 крупных или 12 средних яиц, комнатной температуры

1 ч. л. винного камня **D**

1 ч. л. ванильного экстракта **E**

1 Просейте муку с солью и половиной сахара. Снова просейте и отставьте в сторону. Взбейте яичные белки в пышную пену. Добавьте винный камень и взбейте до мягких пиков. Если яйца хранились в холодильнике, прежде чем раскалывать скорлупу и отделять желтки от белков, подержите их в теплой воде в течение 5 минут.

2 Взбивайте белки до твердых пиков, постепенно всыпая оставшийся сахар. Не прекращая взбивания, добавьте ваниль. Постарайтесь, чтобы смесь получилась не слишком плотной (т. е. не выглядела суховатой), иначе вам сложно будет смешать ее с мукой.

3 Постепенно введите просеянную с сахаром муку.

Один из способов заключается в том, чтобы посыпать четвертью муки поверхность меренги, затем перемешать, стараясь не разрушить образовавшиеся при взбивании пузырьки воздуха. Повторяйте, пока не вмешаете всю муку, зачерпывая поглубже, чтобы равномерно распределить ее в тесте.

4 Влейте тесто в не смазанную маслом форму (без антипригарного покрытия). С силой ударьте формой по рабочей поверхности, затем «прорежьте» тесто ножом в нескольких местах. Эти действия нужны для того, чтобы удалить слишком крупные пузырьки воздуха, которые могли образоваться, когда вы перекладывали тесто из миски в форму.

5 Сразу же поставьте форму на середину решетки,

расположенной в нижней части разогретой до 160 °C духовки, и выпекайте приблизительно 45 минут.

Проверьте состояние кекса за 10 минут до окончания этого времени. Готовый кекс пружинит при надавливании пальцем в центр.

6 Дайте кексу остыть в форме, опрокинув ее вверх дном. В идеале закрепите форму, насадив ее отверстием на горлышко бутылки. Некоторые формы оборудованы специальными ножками или удлиненной трубкой в центре: их можно перевернуть, и при этом будет сохранен доступ воздуха к бисквиту.

7 Спустя примерно час обведите ножом вдоль края кекса и извлеките его из формы. Нарезайте кекс пилообразным ножом. Делайте это аккуратно.

8 Употребите кекс в течение 2–3 дней. Замораживать его не стоит.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A ½ указанного количества ингредиентов хватит, чтобы заполнить 3 формы для дариоле – время приготовления при этом составит 30–35 минут. На прямоугольную форму для выпечки хлеба емкостью 900 мл потребуется 5 яичных белков, 150 г мелкого сахара, 75 г пшеничной муки, ½ ч. л. винного камня и ½ ч. л. ванильного экстракта – время приготовления 40 минут. На шаге **7** формы можно просто перевернуть, поместив их на стойку для выпечки.

B Белый бисквит никогда не пекут в стандартной круглой форме для кексов. Для него необходима не смазанная маслом форма (без антипригарного покрытия) – тесто должно пристать к ее стенкам.

C Чтобы испечь вариант без глютена, вам понадобится специальная безглютеновая мука. Заменить обычную пшеничную муку молотым миндалем, кукурузной мукой и т. д. не получится.

D Вместо винного камня вы можете использовать то же количество лимонного сока или белого винного уксуса.

E Избегайте ароматных добавок на основе жиров, так как они испортят консистенцию взбитого белка. Вы можете подмешать 1–2 ст. л. ароматизатора в конце шага **3**, когда белок зафиксирует свою форму. Можете попробовать лимонный сок и цедру или, для кофейного кекса, 2 ст. л. растворимого кофе, разведенные в 2 ч. л. горячей воды и затем охлажденные.

Белый бисквит → Вкусы и вариации

Миндаль и роза

Бедные фермеры, населявшие американские прерии до начала Первой мировой войны. Выпуск журнала *Prairie Farmer Magazine* 1912 года призывал своих читателей «попробовать смешать миндаль и розу в качестве ароматной добавки для белого бисквита. Это невероятно вкусно!». Как будто им не хватало суровых зим, летней засухи, европейских квот на пшеницу, железнодорожных компаний, заламывающих жестокий ценник на перевозки, и коров, требующих немалых трудов, – еще и этот журнал, который советовал повязать изящный передник поверх рабочего комбинезона и замесить нежнейший бисквит с добавками, достойными Магриба. К счастью, к тому времени хотя бы была изобретена механическая взбивалка. Вместо 1 ч. л. ванильного экстракта добавьте к яичным белкам ¼ ч. л. миндального экстракта и 2 ч. л. розовой воды в конце шага **3**.

Баттерскотч

Если бы мир был устроен более справедливо, бисквит *баттерскотч* давно затмил бы классический белый бисквит: это скорее не вариант с ароматической добавкой, а улучшенный рецепт. Вскоре после того как белый бисквит стал самым популярным кексом в Северной Америке, кулинарные писатели начали придумывать всё новые вариации стандартного рецепта. *Баттерскотч* относится к самым широко задокументированным и заключается всего лишь в замене белого сахара коричневым. Как правило, коричневый сахар придает выпечке более влажную, липкую текстуру, что не может быть лишним, если ваш кекс не содержит жира.

Клементины

Как и в меренге, основу белого бисквита составляет взбитый яичный белок, который не всегда просто ароматизировать – добавление жира может разрушить пузырьки воздуха. В этом случае подойдет цедра, так как минимальное содержание в ней жира не повлияет на консистенцию белков. Пожалуй, лимон – самый распространенный ароматизатор белого бисквита, но я решила попробовать клементин, жалея о каждом кусочке ароматной кожуры, которую я бросала в мусорный бак, не сняв предварительно цедру. Срезанная тонкими полосками цедра четырех клементинов украсила мой белый бисквит (см. пункт **А** в разделе «Отступления»).

Голые клементины, ставшие матовыми и ребристыми, были возвращены во фруктовую корзину и казались замерзшими и беспомощными, как только что остриженные овцы. В итоге я превратила их в пюре и добавила в торт «Сантьяго» (**тут**). К чаю я предложила друзьям целых два кекса с ароматом клементинов. Кекс из ореховой муки получился сладким с легкой кислинкой. Белый бисквит отличался сдержанной элегантностью и нес на себе аромат клементинов, как дорогой парфюм. Кармен против супруги испанского посла.

Карамель

В наши дни сахар обрел такую дурную славу, что современным Лемми стоило бы исключить из райдера красные

Мальборо и Джек Дэниэлс в пользу исполинских порций белого бисквита, замешенного с измельченной карамелью. Самые эффектные из этих леденцов, конечно, лимонные. Лаура Мейсон отмечает, что производители конфет значительно облегчили себе жизнь, когда открыли, что кислота в форме винного камня (гидротартрат калия) предотвращает кристаллизацию сахара при высоких температурах – так они смогли обеспечить производство прозрачных твердых карамелек в промышленных масштабах. Она пишет также, что из технического ноу-хау это вскоре превратилось в нечто банальное. Другие кислые вещества, такие как уксус или лимонный сок, были взаимозаменяемы – как, например, во многих рецептах молочной тянучки, – но винный камень имел свои преимущества: невысокая стоимость, надежность, удобство хранения и отсутствие запаха. Лимонные леденцы – это не более чем сахар, вода, винный камень и капля лимонной эссенции. В Шотландии их окрашивают в бледно-зеленый цвет и называют *soor plooms* («кислые сливы»), хотя они едва ли кислее, чем сливы из супермаркета. Чтобы приготовить кекс с леденцами, накройте карамельки кухонным полотенцем или тонкой тканью и измельчите до консистенции мелких кристаллов при помощи скалки (или корпуса своей гитары). На кекс из 10–12 белков вам потребуется 5–6 ст. л. леденцовых крошек, которые необходимо добавить в тесто одновременно с последней порцией муки на шаге **4**.

Страчателла

Страчателла занимает второе место среди лучших сортов мороженого. *Primo premio* достается *fior di latte*, «молочному цветку» – название подразумевает настолько эфемерно-нежную субстанцию, что кажется, только лед способен ее удержать. Это смесь свежих сливок, молока и сахара – без яиц, ванили или других подобных ингредиентов – так что, если по соседству с вашей *gelateria* нет молочной фермы, лучше выбирайте мороженое со вкусом кофе и лесного ореха. Внешний вид *страчателлы* полностью соответствует ее названию: вкрапления темного шоколада в белоснежных сливках, словно крупинки кварцита в снегу. Проблемы начинаются при употреблении: холодное мороженое так остужает внутреннюю поверхность вашего рта, что шоколадная крошка не тает. Это приводит к странному ощущению мягкого мороженого с твердыми включениями шоколада. Впрочем, в кексе шоколад ведет себя как должно, и его горьковатый привкус приятно контрастирует со сладким тестом. При помощи острого ножа нарежьте 50 г 70 %-го темного

шоколада мелкими кусочками. Добавьте их в тесто для кекса, замешенное из 10–12 белков, одновременно с последней партией муки на шаге **4**.

Женуаз

Как и белый бисквит, женуаз не требует использования каких-либо разрыхлителей, кроме яичной массы и пузырьков воздуха. Разница состоит в том, что женуаз содержит яичные желтки, больше муки и немного сливочного масла, поэтому он занимает среднюю позицию между «Пищей ангелов» и масляным бисквитом (так называемым фунтовым кексом). Женуаз имеет легкую суховатую текстуру, что высоко ценится кондитерами, так как позволяет сочетать с ним всевозможные сиропы, муссы, сливочные кремы, фрукты и взбитые сливки, не опасаясь, что тесто размокнет. Какого бы размера кекс вы ни готовили, пропорции ингредиентов стандартны: по 30 г муки и сахара и около 1 ст. л. растопленного сливочного масла на каждое яйцо.

На 2 плоские или 1 глубокую форму диаметром 20 см **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 г несоленого сливочного масла **C**
120 г пшеничной муки **D**
Щепотка соли
4 яйца комнатной температуры
120 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта

1 Растопите масло и дайте ему остыть. Подготовьте форму (или 2 формы) для выпечки: смажьте сливочным маслом, слегка посыпьте мукой и застелите пергаментом.

2 Просейте муку с солью и отставьте в сторону. Не убирайте сито далеко.

3 На водяной бане взбейте яйца с сахаром (или воспользуйтесь огнеупорной миской, установив ее над кастрюлей с едва кипящей водой так, чтобы она не касалась воды). Взбивайте до тех пор, пока смесь не покажется теплой на ощупь (если опустить в нее палец) или ее температура не достигнет примерно 43 °C. **E** Если вы используете яйца комнатной температуры, это займет около 5 минут.

4 Снимите емкость с огня и продолжайте взбивать, пока смесь не начнет удерживать форму в течение 5 секунд после того, как вы вынимаете венчик. Если вы используете электрический миксер, этой займет около 10 минут или немного меньше, если вы поместите нагретую яично-сахарную смесь в чашу стационарного миксера.

5 Просейте примерно треть муки в миску с яично-сахарной

смесью. Тщательно перемешайте металлической ложкой, но постарайтесь разрушить в массе как можно меньше образовавшихся пузырьков воздуха. Продолжайте просеивать и подмешивать муку, пока она не закончится.

Не забудьте периодически загребать ложкой до самого дна миски, так как там может скопиться мука.

6 Налейте половник теста в отдельную миску и вмешайте сливочное масло, стараясь не захватывать из кастрюли его плотные комки. Добавьте ваниль, перемешайте и быстро введите полученную смесь в оставшееся тесто. Некоторые повара пропускают этот шаг, просто посыпая холодным маслом края емкости с тестом и вмешивая масло. Если же ваше масло разогрето, воспользуйтесь описанным выше способом.

7 Аккуратно разлейте тесто по подготовленным формам (или влейте в одну подготовленную глубокую форму). Слегка разровняйте поверхность рукой. Воспользовавшись ложкой или лопаточкой, вы можете случайно выпустить слишком много пузырьков воздуха.

8 Сразу же поместите форму (формы) в разогретую до 180 °C духовку на 20–30 минут. Начните проверять спустя 20 минут после начала выпекания – у готового кекса края будут отделяться от стенок формы, а при нажатии пальцем на центр он будет пружинить.

9 Остывший кекс можно завернуть и хранить при комнатной температуре неделю. Украшенный масляным кремом или сахарной глазурью кекс можно хранить в герметичной емкости в течение 4–5 дней, но постарайтесь по возможности завернуть его бисквитную часть. Если кекс имеет начинку или верхний слой из сливок либо крим-чиза, его необходимо хранить в холодильнике. Это не лучшие условия для бисквита, поэтому постарайтесь употребить его в течение трех дней.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A На разъемную форму диаметром 15 см возьмите 2 яйца, по 60 г муки и сахара и 2 ст. л. растопленного сливочного масла. Выпекайте 20–25 минут, начиная проверять состояние кекса спустя 15 минут. На разъемную форму диаметром 23 см потребуется 5 яиц, по 150 г муки и сахара и 4–5 ст. л. растопленного сливочного масла. Выпекайте 25–35 минут, начиная заглядывать в духовку через 25 минут.

B Если вы хотите приготовить торт из нескольких слоев, то имейте в виду, что один высокий кекс, разрезанный на 3 коржа, выглядит лучше, чем сэндвич из двух кексов, приготовленных в разных формах.

C Некоторые рецепты предлагают заменить сливочное масло на 3 ст. л. рафинированного растительного комнатной температуры.

D Многие рецепты рекомендуют смесь пшеничной муки с мукой без глютена (например, картофельной или кукурузной) в соотношении 50:50.

E Существует несколько вариантов менее воздушного женуаза из тех же (или подобных) ингредиентов, которые готовятся таким же образом, но не требуют нагревания яиц и сахара. К ним относятся печенье «Мадлен» (**тут**), савойское печенье (**тут**) и швейцарский рулет (**тут**).

Женуаз → Вкусы и вариации

Коричневое сливочное масло с лавровым листом

Если про это сочетание еще нет отдельной песни Ширли Темпл, то ее стоило бы написать. Это отличный вариант для кекса. Такой аромат отлично подходит для женуаза и идеально сочетается с классическими сливками и ягодами. Если вы уже начали растапливать сливочное масло, сделать его коричневым будет не слишком затруднительно. Возьмите примерно на 10 % больше масла, чем требуется для приготовления кекса, с учетом потерь. В кастрюле – лучше светлой, чтобы вы могли оценивать оттенок масла, – на среднем огне растопите масло с добавлением нескольких порванных на кусочки лавровых листиков, нагревайте его до образования пены и янтарного оттенка. Снимите кастрюлю с огня, не допуская, чтобы масло сильно потемнело. Процедите масло и используйте, прежде чем оно снова застынет. Чтобы подчеркнуть лавровый привкус, приготовьте сироп (**тут**) с ароматом лавра и полейте им готовый кекс. Можете использовать свежие или сушеные листья, но свежие быстрее отдадут аромат и вкус.

Шоколад

Шоколадный женуаз лежит в основе классического торта «Черный лес». Привкус какао не должен быть слишком выраженным, чтобы не заглушить классическую для этого торта вишневую пропитку. Любимый праздничный торт, который выбирает к своему дню рождения сама королева, – простой шоколадный женуаз с прослойкой из насыщенного шоколадного ганаша. Как сообщает королевский шеф-повар Даррен Мак-Гради,

к чаю Ее Величеству обычно подают шоколадный бисквитный кекс. Интересно, может, на день рождения ей тоже хотелось бы простой шоколадный кекс, но положение обязывает выбирать что-то более благородное? Как-то раз я испекла шоколадный женуаз к дню рождения своего друга Джеймса. Джеймс предпочитает низкокалорийные блюда – и к тому же изысканные: печенье ограниченного производства, жареный цыпленок[31] из штатов помимо Кентукки, шоколад с содержанием какао не выше 20 %. Вернувшись из Нью-Йорка, я обратила внимание, что батончик Crunchie смахивает на модель небоскреба, и решила приготовить шоколадный Манхэттен. Я испекла несколько пластов шоколадного жену-аза – этот бисквит идеально подходит для того, чтобы придать ему любую форму, – и вручила их вместе с острым ножом мужу, назначив его кулинарным архитектором и скульптором. Вернувшись, я обнаружила два нью-йоркских квартала, как я и задумала – башни и всё прочее. Улицы, мощенные ганашем. Желтые такси из кондитерской мастики. К этому моменту муж был увлечен прокладыванием в женуазе туннеля для подземки и изготовлением из мастики крошечного поезда, исписанного граффити. Торт получился сказочно красивым, но не особенно удобным для нарезания. Мы уселись вокруг со стаканами «Черного русского» и просто хаотично вытягивали из торта здания, как Годзилла. В зависимости от того, насколько темный и шоколадный женуаз вы хотите получить, замените от 20 % до 50 % муки какао-порошком, не забыв просеять какао с мукой несколько раз, чтобы они хорошенько перемешались. Некоторые рецепты, предполагающие высокое содержание какао, рекомендуют также добавить чуть больше сахара, чтобы смягчить горьковатый привкус.

Кофе

Кофе придаст вашему женуазу коричневый древесный оттенок, идеально подходящий для *Рождественского полена*. Разведите в 2 ч. л. горячей воды 2 ст. л. растворимого кофе, дайте смеси остыть и добавьте ее вместе со сливочным маслом на шаге **6**. Великолепный вкус придадут *полену* взбитые сливки и засахаренные каштаны – вы будете последним Скруджем, если не завернете их в рулет. Всё, что останется сделать – покрыть *полено* густой шоколадной глазурью, нанести на нее узор в виде древесной коры, оформить «мхом» из измельченных фисташек и добавить пару «грибочков» из меренги, если вам удастся сделать их достаточно мелкими. Если после этого кто-то по ошибке бросит ваше творение в камин – постарайтесь воспринять это как

комплимент.

Зеленый чай

В Японии зеленый чай – распространенный ароматизатор, особенно для выпечки в стиле женуаза, где деликатный привкус чая матча не портят химические разрыхлители и не маскирует сливочное масло. Фисташковый цвет может показаться не слишком приятным, но контраст с темным шоколадом делает его весьма эффектным. Просейте с мукой 2 ч. л. зеленого чая матча. Японский патисье Садахару Аоки, живущий в Париже, сочетает зеленый чай и шоколад в своем варианте десерта «Опера», красивого четырехугольного торта с чередующимися слоями бисквита и кондитерского крема, который особенно восхитит вас, если вам нравятся красиво переплетенные книги.

Джоконда

Торт «Джоконда» – близкий родственник бисквита женуаз. Само название говорит о его высоком классе: «Джоконда» среди бисквитных кексов – всё равно что Мона Лиза среди портретов молодых загадочных аристократок. Он отличается от женуаза тем, что большая часть муки заменена молотым миндалем и, как и в савойском печенье (**тут**), желтки и белки взбивают по отдельности. Бисквит «Джоконда» выпекают в формах для швейцарского рулета. Он часто используется для приготовления тортов «Опера» (см. рецепт с зеленым чаем выше) или, если вы чувствуете в себе задатки Леонардо, тортов *joconde imprime*, в которых бисквит выпекается с рисунком из бисквитного теста

контрастного цвета. Это не только забавное развлечение: если вы планируете использовать свой *imprime* в качестве основы для торта, чтобы выложить сверху, к примеру, баварский мусс, у вас в распоряжении останется множество лакомых обрезков. Для бисквита с темным шоколадом приготовьте бисквитное тесто, смешав по 50 г сахарной пудры, сливочного масла, яичного белка и муки, а также 2 ст. л. какао-порошка. Из кондитерского мешка нанесите желаемый рисунок на силиконовый коврик, уложенный на противень. Если ваш рисунок представляет собой текст, не забудьте изобразить его в зеркальном отображении. Поставьте заготовку в морозильную камеру на 1 час и приступайте к приготовлению «Джоконды». На 2 формы размером 30 × 20 см взбейте 3 яичных белка в пену, добавьте ¼ ч. л. винного камня и продолжайте взбивать до мягких пиков, в несколько приемов добавляя 3 ст. л. мелкого сахара. Отставьте белки в сторону и сразу же взбейте 3 яичных желтка, 100 г молотого миндаля и 100 г сахарной пудры до получения мягкой светлой массы. Желтково-миндальную массу равномерно посыпьте 3 ст. л. муки, подмешайте треть взбитых белков, затем оставшиеся белки. Добавьте 1–2 ст. л. остывшего растопленного сливочного масла, тщательно перемешайте. Когда ваша бисквитная заготовка рисунка пробудет в морозильнике около 50 минут, установите переключатель духовки на 180 °C. Залейте застывшую заготовку тестом «Джоконды», аккуратно разровняйте поверхность лопаточкой и выпекайте 7–10 минут, пока бисквит не приобретет золотистый оттенок. Дайте бисквиту немного остыть – в это время посыпьте другой силиконовый коврик или лист пергамента сахарной пудрой; опрокиньте бисквит на подготовленный коврик или пергамент и снимите силиконовый коврик или пергамент с верхней части бисквита. Что касается небольших кексов, некоторые повара утверждают, что «Джоконда», замешенная с большим содержанием муки, чем молотых орехов, делает бисквит более пластичным, и поэтому менее ломким, так что можно проложить им небольшие кольцеобразные формы.

Лимон

Лимонный кекс особенно хорош с кислой лимонной глазурью, которая редко имеет шансы на успех в сочетании с более яркими вкусами. Исключением является разве что нью-йоркский ресторан Чарли Палмера Aureole, где подают десерт из лимонного женуаза в кофейном желе с мороженым с ароматом эспрессо. Сочетание лимона и кофе в достаточной степени распространено в США, где чашечку эспрессо нередко подают на

блюдце с завитком лимонной цедры. Несомненно, в Италии подобного сочетания не найти. Кулинарные форумы кишат бессмысленными препираниями, где сторонники аутентичности заявляют в духе продавца комиксов из *The Simpsons*: «Я был в Италии трижды и ни разу такого не видел». Но вернемся к кексам: если некий ингредиент хорошо сочетается с кофе, очень вероятно, что так же гармонично он будет звучать с шоколадом. В книге *The Particular Sadness of Lemon Cake* («Особая грусть лимонного кекса») главной героине, девятилетней Розе, кажется, что она может почувствовать эмоции своей матери в кусочке лимонного кекса с шоколадной глазурью. Мне стало любопытно, смогу ли и я обнаружить в себе такую способность, и я испекла насыщенно-лимонный женуаз с ганашем из темного шоколада. Где-то между мягким цветочным цитрусовым полутоном и горьковатыми нотками шоколада мне показалось, будто я что-то чувствую. Я была не совсем уверена в успехе и взяла второй кусок. Собирая крошки с кардигана и хищно поглядывая на третий кусочек кекса, я отчетливо услышала: «Почему бы тебе не перестать объедаться и не сесть, наконец, за книгу?» Это звучало весьма в духе моего мужа. Добавьте мелко натертую цедру двух-трех лимонов в смесь сливочного масла и теста вместо ванильного экстракта на шаге **6**.

Флердоранжевая эссенция

Мадлен из Коммерси – это маленькие симпатичные печенья в форме ракушек, похожие на гостевые мыльца (зачастую и по вкусу). Единственное на моей памяти печенье, которое не было пересушенным, оказалось недопеченным. Тем не менее печенье «Мадлен» сохраняет популярность благодаря очаровательному внешнему виду. Способствуют поддержанию его репутации и упоминания в знаменитой эпопее Марселя Пруста. Печенье «Мадлен» – словно очки без диоптрий: их единственная задача – придать вам умный вид. Следующая вариация – нечто среднее между женуазом и масляным бисквитом: в основе лежит способ приготовления жену-аза без нагревания ингредиентов, при этом соблюдаются пропорции для масляного бисквита. Взбейте 2 яйца со 100 г мелкого сахара до получения светлой пышной массы. Просейте в эту массу 100 г муки со щепоткой соли и перемешайте, затем добавьте 100 г остывшего растопленного сливочного масла и 1 ч. л. флердоранжевой эссенции. Среди возможных вариантов – замена 1 ст. л. сахара медом, использование самоподнимающейся муки, добавление в пшеничную муку пекарского порошка, замена небольшого

количества муки тем же объемом молотого миндаля, добавление небольшого количества мелко натертой лимонной цедры вместо флердоранжевой эссенции. Во многих рецептах рекомендуется дать тесту постоять несколько часов, чтобы в муке сформировалась клейковина. Самым полезным советом будет пробовать и пробовать, пока вы не определите подходящие количество теста и продолжительность выпекания, соответствующие особенностям вашей духовки и противня. Если на вашем противне для мадлен 12 углублений, начните с трех или шести, запоминая (или фотографируя) уровень, до которого вы заполнили каждое углубление тестом. Поместите противень в разогретую до 180 °C духовку и начинайте проверять готовность печенья примерно через 10 минут выпекания, экспериментируя с уровнем заполнения форм и продолжительностью их нахождения в духовке, пока не найдете идеальное сочетание. Если вы не обладаете прустовской памятью, запишите конечный результат. Ваша цель – как следует подрумянить печенья, не перегрев при этом серединку. Все пересушенные образцы можно по примеру Пруста окунать в липовый чай.

Айва

Преимуществом женуаза является возможность дополнять его самыми экзотическими вкусами, добавляя их в виде сиропа. А сироп – один из немногих способов передать специфический вкус айвы. Так же, как яблоко и груша, айва относится к семейству *розовых*, и была бы больше похожа на нечто среднее между ними, если бы не ее тонкая опушка – как будто фрукт растет не на дереве, а в мешке пылесоса. Айва слишком жесткая и терпкая, чтобы есть ее сырой, но эти недостатки лишь подчеркивают ее поразительный аромат. После термической обработки вкус этого фрукта напоминает солнечный осенний полдень двенадцатого века. Удалите пушок, не снимая кожицу. Вырезав сердцевину, измельчите 500 г айвы (то есть приблизительно 2 крупных плода). Положите в кастрюлю с 350 мл воды и 200 г сахара и доведите до кипения. Варите до мягкости и добавьте в пирог или крамбл либо подавайте как есть с густым йогуртом, посыпав жареными орешками. Процедите оставшуюся жидкость, при необходимости добавьте сахара и залейте этим сиропом женуаз. Вам понадобится приблизительно 4 ст. л. на каждый слой торта диаметром 20 см. Айвовый сироп также можно смешать с просекко или с сахаром, водой, лимонным соком и льдом.

Савойское печенье

Обморок чувствительной леди в виде печенья. Бледное, хрупкое, посыпанное сахаром, савойское печенье также известно как печенье «Будуар», «Савоярди» или «Дамские пальчики». Савойское печенье включает те же ингредиенты, что и женуаз, – 1 яйцо на каждые 30 г сахара и муки, – но водяная баня вам не понадобится, а желтки и белки взбиваются по отдельности. Взбивайте желтки с половиной сахара и небольшим количеством ванильного экстракта до такой консистенции, при которой смесь сохраняет форму в течение 5 секунд после того, как вы вынимаете из нее венчик. Это займет 5–10 минут при использовании ручного миксера, меньше – со стационарным. Просейте в емкость с желтками муку с добавлением щепотки соли, но не перемешивайте. В отдельной емкости взбейте белки, добавив пару щепоток винного камня, когда начнет образовываться пена. Продолжайте взбивать до мягких пиков, затем, постепенно всыпая по одной ложке оставшийся сахар, взбейте до более устойчивой консистенции. В несколько приемов введите белковую массу в желтково-мучную. Стараясь не выпустить слишком много воздуха, выложите тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1,5 см и отсадите смесь полосками длиной 8–10 см на слегка смазанный маслом или застеленный пергаментом противень. Посыпьте мелким сахаром и выпекайте при 180 °C в течение 8 минут. Если вы собираетесь украсить «Дамскими пальчиками» русскую шарлотку, постарайтесь, чтобы печенье получилось одинаковой длины. Если же это будет тирамису, допустимо большее разнообразие. Вы можете также испечь тесто в форме для швейцарского рулета и нарезать полученный пласт тонкими полосками. В таком случае, разрезав тирамису, вы не увидите классических красивых эллипсов, но внешний вид никогда и не был основным достоинством этого десерта.

Швейцарский рулет

Так же, как мадленки и савойское печенье, швейцарский рулет готовится по технологии женуаза, но без использования водяной бани – достаточно будет взбить яйца комнатной температуры и сахар, затем следовать базовому рецепту с шага **5**. Возьмите 3 яйца, по 90 г сахара и муки и 1 ст. л. растопленного сливочного масла, смешанного с 1 ч. л. ванильного экстракта. Выпекайте в смазанной маслом и застеленной пекарской бумагой форме для швейцарского рулета размером 30×20 см в течение 12–15 минут до золотистого оттенка и упругой текстуры. Посыпьте мелким сахаром лист пергамента площадью чуть больше, чем форма. Опрокиньте бисквит на подготовленный лист.

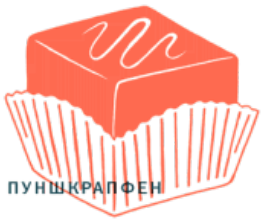
Пока выпеченное тесто не остыло, обрежьте неровные края пилообразным ножом. С одной из коротких сторон пласта (с которой вы начнете сворачивать рулет) сделайте надрез длиной 2 см – так вам будет проще свернуть рулет к центру. Равномерно распределите джем по пласту (вам понадобится примерно 175 г). Используйте пергамент, чтобы скатать рулет как можно плотнее и аккуратнее. Нелишним будет тонкий слой масляного крема под слоем джема.

Женуаз → Другие варианты

КАССАТА

Основа из бисквита женуаз
с начинкой из сладкой рикотты
и карамелизированных фруктов.

ТРАЙФЛ



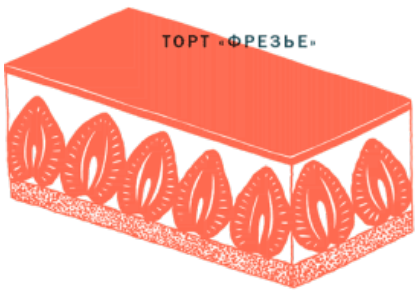
ПУНШКРАПФЕН

Кубики ромового
и абрикосового кекса между
слоями женуаза, покрытые
розовой помадной глазурью.

ЗАПЕЧЕННАЯ «АЛЯСКА»

На основу из женуаза
выкладывается мороженое, затем
всё покрывается итальянской
меренгой и запекается.

ТОРТ «ФРЕЗЬЕ»

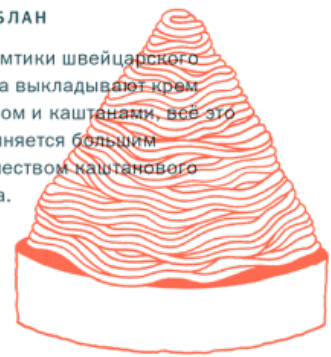


КОРОЛЕВСКАЯ ШАРЛОТКА

Форму прокладывают ломтиками
швейцарского рулета. Полученная
основа заполняется баварским муссом,
затем вынимается из формы
и глазируется.

МОНБЛАН

На ломтики швейцарского
рулета выкладывают крем
с ромом и каштанами, всё это
дополняется большим
количеством каштанового
крема.



Масляный бисквит

Бисквит, известный во Франции под названием *quatre quarts* – *«четыре четверти»*, – готовится из одинаковых пропорций сахара, сливочного масла, муки и яиц. Кроме того, добавляется немного разрыхлителя и ванили. Рецепт допускает небольшие вольности – кто-то предпочитает добавлять больше сахара и меньше муки, чтобы тесто получилось более влажным. Излишней сухости можно избежать, заменив часть муки такой же массой молотых орехов: 25 % – и консистенция теста существенно изменится, 80 % – и у вас получился франжипан (**тут**).

На 2 плоские формы или 1 глубокую форму диаметром 20 см либо на 20–24 маленьких кекса **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г несоленого сливочного масла, мягкого **C D**
200 г мелкого сахара
Щепотка соли
200 г яичной массы – 4 средних или 3 крупных яйца **E**
1 ч. л. ванильного экстракта – по желанию
200 г пшеничной муки **F**
1 ч. л. пекарского порошка
2 ст. л. молока **G**

1 Подготовьте форму (формы), слегка смазав их маслом и застелив пергаментом. При помощи деревянной ложки разотрите мягкое (нерастопленное) сливочное масло с сахаром и щепоткой соли до получения светлой воздушной массы.

2 Слегка взбейте яйца с ванильным экстрактом (если используете). Взбивайте масляно-сахарную массу, постепенно добавляя яйца, затем просейте в нее муку с пекарским порошком и слегка перемешайте. Влейте молоко, вновь перемешайте.

3 Разложите тесто в подготовленные формы или бумажные формочки для кексов.

4 Маленькие кексы выпекайте 14–18 минут в разогретой до 180 ˚C духовке, 2 плоских кекса (чтобы приготовить торт из двух слоев бисквита) – 20–25 минут, 1 высокий кекс – 45–55 минут. Проверить готовность кекса можно, нажав пальцем на его центр – он должен пружинить, или воткнув в середину шпажку – она должна оставаться сухой.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для приготовления 20–24 маленьких кексов используйте маленькие (в отличие от форм для маффинов) бумажные формы.

B Если взять по 50 г сливочного масла, сахара и муки, а также 1 яйцо средней величины и ½ ст. л. молока, получится около 200 мл теста.

C Если сливочное масло достаточно мягкое, можете воспользоваться способом «всё-в-одном», при котором все ингредиенты взбиваются в одной миске – 1–2 минуты с помощью электрического миксера или 3 минуты вручную. По сравнению с традиционным способом кекс может получиться более плотным, так что, возможно, вам стоит использовать самоподнимающуюся муку в дополнение к пекарскому порошку.

D Чтобы приготовить менее жирный кекс, сократите долю сливочного масла на, а также добавьте столько яблочного пюре, сколько изначально должны были положить масла. Например, вместо 200 г масла используйте 65 г масла и 200 г яблочного пюре. Возможно, вам придется увеличить продолжительность выпекания.

E Замените одно из яиц двумя желтками, чтобы получить более влажное тесто (но не заменяйте все яйца).

F Используйте самоподнимающуюся муку вместо пшеничной и пекарского порошка.

G Добавлять молоко не обязательно: оно лишь слегка разбавляет тесто.

Масляный бисквит → Вкусы и вариации

Гречневая мука и миндаль

Когда-то крестьяне итальянского Тироля пекли из гречневой муки многослойный бисквитный торт под названием *la torta di grano saraceno*. Рецепт, указанный на моем пакете гречневой муки, рекомендует использовать одинаковые пропорции гречневой муки, сахара, сливочного масла и молотого миндаля. Следуйте базовому рецепту, уменьшив количество ингредиентов с 200 г до 150 г; взбейте 3 яйца средней величины с 2 ст. л. молока, пекарский порошок не добавляйте. Традиционной начинкой является джем. Посыпьте готовый кекс сахарной пудрой. *Torta di grano saraceno* не содержит глютена, а в качестве разрыхлителя выступают яйца и пузырьки воздуха, поэтому постарайтесь как можно энергичнее смешивать масло с сахаром, чтобы насытить тесто воздухом. Не добавляйте ваниль, чтобы не перебивать аромат гречки и миндаля. Готовый кекс слегка напоминает подобную кукурузную выпечку с нежным сладковатым привкусом,

который вам едва ли захочется маскировать большим количеством ароматных добавок (или джема); лучшим вариантом будут взбитые сливки. Кекс напоминает кукурузный и по текстуре: большое количество муки делает его сухим и слегка песочным, как кукурузный хлеб.

Морковь

Что произошло с морковным кексом? Он же всегда считался ужасным. «Хм, – думали вы, усевшись на скамью в церковной чайной. – Зачем я заказал *это*?» Нелепость кекса, испеченного из корнеплодов, ясно отражалась в его вкусе. Но вдруг что-то изменилось. То ли бунтарски настроенные кондитеры стали натирать морковку мельче, то ли наконец подобрали идеальное сочетание пряностей. Или просто стали использовать больше глазури. Некоторые рецепты лишь минимально отличаются от нашего базового: в них белый сахар заменен на коричневый, добавлены пряности и тертая морковь в той же пропорции, что и мука. Вместо сливочного масла нередко используют растительное; попробовав оба варианта, многие выбирают кекс на растительном масле, что позволяет не придерживаться особого способа взбивания. На квадратную форму со стороной 20 см возьмите 200 г пшеничной муки, 200 г мягкого коричневого сахара, 2 ч. л. молотой корицы, 2 ч. л. смеси пряностей для выпечки, 2 ч. л. пекарского порошка и ¼ ч. л. пищевой соды. Всыпьте перечисленные ингредиенты в большую миску. Взбивайте 3 крупных яйца с 200 г (240 мл) растительного масла (арахисового, подсолнечного или рапсового) в течение двух минут – можно просто вручную. Ближе к концу взбивания добавьте 1 ч. л. ванильного экстракта. Залейте смесь сухих ингредиентов яичной массой и перемешайте, затем добавьте

200 г мелко натертой моркови. Влейте тесто в смазанную растительным маслом и выстеленную пергаментом форму и выпекайте при 160 °C в течение 45–50 минут. Готовность проверяйте шпажкой. Вместе с тертой морковью можно добавить апельсиновую цедру, замоченный в апельсиновом соке изюм и/или измельченные грецкие орехи. Для приготовления глазури всыпьте 75 г сахарной пудры в 250 г мягкого крим-чиза и перемешайте. Завернутый кекс можно хранить в холодильнике в течение трех дней.

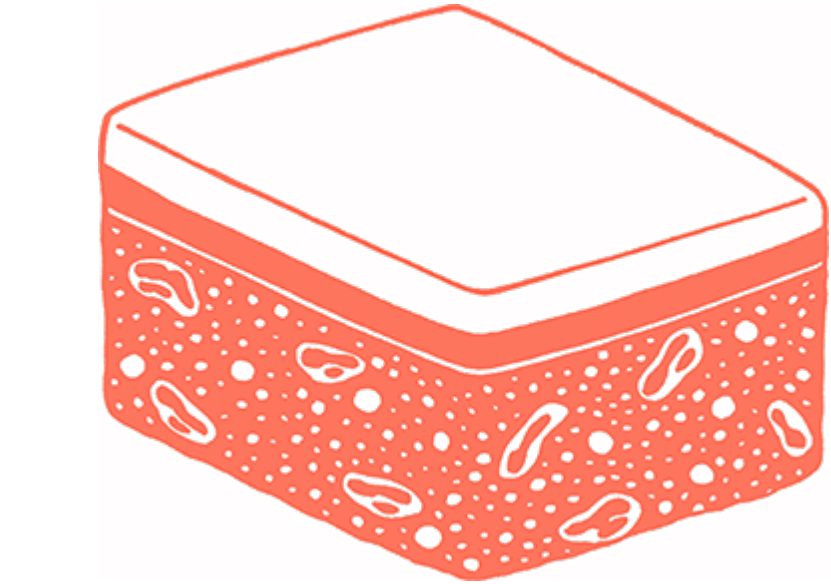
Шоколад

Может, торт «Захер» и более знаменит, но шоколадный торт моей мамы превосходит его по всем статьям. Если бы еще она воздерживалась от того, чтобы раскрывать рецепт каждому соседу, дальнему родственнику и промоутеру, оказывающемуся на нашем пороге, она могла бы его запатентовать, и я сейчас надиктовывала бы эти строки, лежа на изящной кожаной кушетке, пока мускулистый лакей обмывал мои ноги шампанским. Переехав в Лондон, я нашла небольшое утешение в виде кекса с шоколадной помадкой, который подают в Kettner's, Coxo, хотя впоследствии я узнала, что его пекут из готовой смеси. Шоколадный масляный бисквит можно приготовить, заменив 10 % объема муки, указанного в нашем базовом рецепте, какао-порошком, однако отличительной особенностью кекса Kettner's является использование растительного масла вместо сливочного, что смягчает подсушивающий эффект какао лучше, чем сливочное масло. В этом варианте я использую растительное масло в той же пропорции, что и сливочное масло, сахар и муку. Чтобы приготовить собственную смесь для шоколадного кекса, просейте вместе 180 г самоподнимающейся муки, 20 г какао-порошка, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. пищевой соды и 200 г мелкого сахара. Когда возникнет желание испечь кекс, высыпьте смесь в миску и сделайте углубление в центре. В отдельной емкости взбейте вместе 3 крупных яйца, 200 г (240 мл) растительного масла и 2 ч. л. ванильного экстракта. Влейте в углубление полученную массу, перемешайте и разложите тесто в 2 смазанные маслом и застеленные пергаментом формы диаметром 20 см. Выпекайте при 180 °C в течение 20–25 минут, проверив готовность шпажкой. Достаньте кекс из духовки и дайте ему остыть. Чтобы приготовить помадную глазурь, растопите 75 г сливочного масла с добавлением 3 ст. л. какао-порошка и 3 ст. л. молока, перемешайте до консистенции мягкой пасты. Затем всыпьте 250 г просеянной сахарной пудры (не пропускайте этап

просеивания). Смесь должна получиться однородного коричневого оттенка; дайте ей слегка загустеть, затем нанесите меньше половины глазури на нижний слой торта, а оставшуюся часть – на верхний. Если вы предпочитаете готовить шоколадный кекс на сливочном масле, имейте в виду, что профессиональные кондитеры замораживают свежевыпеченный кекс сразу после того, как он остынет; размороженный бисквит получается более влажным.

Бузина

Аромат и вкус бузины – это мускусная смесь листьев черной смородины, лимонного масла и живой изгороди на западе Англии после июньского ливня. Идеально в качестве ароматизатора для изящных маленьких кексов, которые подают после сэндвичей с огурцом и ромашкового чая – суть любого благопристойного чаепития в саду, пусть даже единственный доступный вам клочок зелени – это трава, налипшая на подошвы кроссовок. Бузинный сахар, как и его ванильный эквивалент, неплохо иметь под рукой: приготовьте смесь из расчета 1 ст. л. свежих цветков бузины на 100 г сахара и оставьте для ароматизации на срок до 6 месяцев. Для еще более яркого аромата Джейн Скоттер и Гарри Астли добавляют цветки четырех крупных соцветий бузины прямо в тесто для кекса. Не в сезон вам придется воспользоваться сиропом, разбавленным водой. На каждые 100 г муки, сахара и сливочного масла возьмите 3 ст. л. сиропа, взбив его с 2 яйцами вместо молока и ванили. Обратите внимание, что содержание сахара в сиропе придает кексу легкую хрустящую корочку, а вкус получится мягким, как беседа викария, – так что, если вам по душе более насыщенный вариант, приготовьте в дополнение бузинную глазурь. На 24 маленьких кекса будет достаточно смешать 3 ст. л. сиропа с 250 г просеянной сахарной пудры.



Фруктовый кекс

Этот адаптированный рецепт намного проще, чем вы могли бы ожидать (или чем ожидала я). Чтобы приготовить неплохой фруктовый кекс, можно просто добавить фруктовую начинку в тесто, замешенное из ингредиентов, взятых в равных долях, сразу после введения в него яиц и муки. Количество сушеных или засахаренных фруктов/цукатов зависит от вас, но хорошим правилом будет добавлять фрукты в той же пропорции, что и остальные ингредиенты, если вы хотите получить в результате действительно фруктовый кекс, а не просто кекс с добавлением фруктов. Для чего-то более насыщенного, наподобие рождественского кекса, увеличьте пропорцию фруктов в три раза. Для более интересной текстуры можете всыпать пару горстей миндаля или грецких орехов. Чтобы тесто вышло более ароматным, добавьте немного сладких пряностей (мускатного ореха, смеси пряностей, корицы), немного патоки, мелко натертую цедру, капельку крепкого алкоголя или любую комбинацию перечисленных ингредиентов. В некоторых рецептах указывается ваниль, но ваниль – настолько обыденная добавка, что стоит, пожалуй, воспользоваться случаем и заменить ее чем-то поинтереснее. Классическим выбором является коричневый сахар; белый будет странно звучать в этом сочетании, если только не дополнить его патокой или опять же темным сахаром. Что касается муки, вы можете поэкспериментировать, заменив до половины объема пшеничной муки ржаной, или треть –

безглютеновой: гречневой мукой, семолиной, ореховой или кукурузной мукой. На кекс диаметром 20 см отмерьте по 225 г коричневого сахара, сливочного масла и пшеничной муки, возьмите 4 средних яйца, 675 г фруктов, замоченных в 3 ст. л. крепкого алкоголя (или хереса, или чая), по 50 г засахаренных фруктов и цукатов, 1 ч. л. пряностей, 1 ст. л. цедры, 2 ч. л. патоки и ½ ч. л. соли. Выпекайте при 150 °C в течение 2½ часа. Для кекса диаметром 15 см уменьшите количество всех ингредиентов вдвое и выпекайте 2 часа. Для кекса диаметром 25 см увеличьте количество ингредиентов в 2 раза и выпекайте 3–3½ часа. Какой бы размер вы ни выбрали, необходимо выстелить форму пергаментом изнутри и обернуть снаружи, чтобы защитить кекс во время длительного пребывания в духовке. Пока кекс печется, проверяйте состояние его поверхности и накройте фольгой, если корочка начнет подрумяниваться слишком сильно. Кекс станет еще вкуснее, если дать ему созреть. Для этого, когда он остынет, плотно упакуйте кекс и храните в прохладном месте от двух недель до двух месяцев, примерно раз в неделю поливая 1 ст. л. коньяка или рома. Точно так же можно испечь маленькие рождественские кексы. Разложите смесь в бумажные формочки и выпекайте при 160 °C приблизительно 25 минут. Один из первых своих фруктовых кексов я испекла еще в начальной школе, к ежегодным кулинарным соревнованиям. Моя мама, всё еще не отошедшая после моего не слишком удачного выступления на балетном конкурсе, взяла дело в свои руки и выполнила большую часть работы самостоятельно. Наш кекс уступил ежику с масляным кремом. Вся эта суматоха научила меня двум вещам: во-первых, что жульничество не всегда окупается, а во-вторых (судя по негодованию моей матери), что главное в этих конкурсах – уж точно не участие.

Langues de chat / Tuiles

Возьмите по 25 г сливочного масла, сахара и муки на 1 яичный белок, и у вас получится тесто для *langues de chat* («кошачьи язычки»), или *tuiles* («черепица»), – пластичного печенья, которому можно придавать форму завитков, чашечек или спиралей. Выпекание и придание нужной формы может потребовать чуть больше усилий, чем в случае с их сахарными кузенами – трубочками с кремом (**тут**), но, немного попрактиковавшись или схитрив при помощи трафарета, вы вскоре овладеете этим навыком. Следуйте базовому рецепту до конца шага **2**, не используя яичные желтки, пекарский порошок и молоко. Ваниль добавляется по желанию, но если вы решите ее

использовать, сократите пропорцию до ¼ ч. л. экстракта на каждый белок. Поместите смесь в кондитерский мешок с наконечником диаметром 2 см. Слегка смажьте маслом 2 противня либо застелите их силиконовыми ковриками или пекарской бумагой и отсадите тесто полосками длиной 7–8 см на расстоянии в несколько сантиметров друг от друга, с расчетом на то, что тесто увеличится в объеме. Ударьте противнем по рабочей поверхности, чтобы выпустить лишние пузырьки воздуха, и выпекайте при 180 °C в течение 5–7 минут. Вынув «кошачьи язычки» из духовки, дайте им постоять минутку, прежде чем браться за лопаточку и придавать печенью нужную форму. Вы можете также поэкспериментировать, добавив в муку молотые пряности или посыпав печенье перед выпеканием кунжутом либо миндальными лепестками.

Голый торт

Верните на место бутылку с ванильным экстрактом – она вам не понадобится. Ваш бисквит Королевы Виктории должен быть «голым», как девчонка с эротического календаря – за исключением малинового джема и тонкого слоя сахарной пудры – чтобы леди из Института британских женщин могли оценить равномерность пропекания и золотистый оттенок и поцокать языком по поводу любых оставшихся крестообразных отметин от стойки для выпечки.

Арахисовое масло

Использование арахисового масла в кулинарии – всегда немного рискованное предприятие. Этот ингредиент хорошо раскрывается в бисквите, но, в отличие от большинства кексов, кекс с арахисовым маслом будет вкуснее сразу после выпекания. С течением времени бобовый привкус становится всё более явным. Добавьте арахисовое масло в той же пропорции, что и муку, сахар, сливочное масло и яйца; взбейте его со сливочным маслом и сахаром. Ванильный экстракт не добавляйте, но не забудьте про пекарский порошок. Разбавьте смесь небольшим количеством молока: по 1 ст. л. на 50 г арахисового масла. Можете также добавить пару щепоток соли (или использовать соленое сливочное масло); неплохо будет смешать белый и коричневый сахар в пропорции 50:50.

Кукурузная мука и ананас

Кукурузная мука, очевидно, считается афродизиаком по обе стороны Адриатики. В Боснии известен так называемый «пирог возлюбленной», который выпекается из кукурузной муки, иногда с кусочками грецкого ореха или шоколада. После выпекания пирог пропитывают лимонным, винным или анисовым сиропом. В Италии существует несколько вариантов кексов с кукурузной мукой, ароматизированных ликером мараскин, граппой или ромом, под названием *полента amor*. Некоторые рецепты кукурузных кексов практически повторяют наш базовый рецепт масляного бисквита, но при их приготовлении используется смесь пшеничной муки с кукурузной (крупного или мелкого помола) в соотношении 50:50. Разумеется, кукурузные кексы можно делать и только из кукурузной муки – см. **тут**. Подобный кекс я пекла для своей подруги Бруны из Бразилии, где популярны кукурузные кексы под названием *bolo de fubá*. Вместо того чтобы пропитывать кекс алкоголем или цитрусовым сиропом, я добавила в него ананас – еще одну бразильскую слабость. Наверняка она съела бы кекс целиком, если бы не присоединился мой муж. Обычно равнодушный к выпечке с кукурузной мукой, он уверял, что этот кекс получился совершенно другим, похожим на двухдневный перевернутый пирог с ананасом (который, по-видимому, ему нравится). Следуйте базовому рецепту масляного бисквита, заменив до ¾ пшеничной муки таким же количеством муки кукурузной (мелкого помола). Вместо белого сахара используйте светлый коричневый (при наличии). Я отмерила 200 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 150 г кукурузной муки мелкого помола и 100 г сахара (количество сахара я сократила с учетом того, что ананас и кукурузная мука сами по себе довольно сладкие). Слейте сироп с двух банок консервированных ананасов массой по 430 г каждая (без жидкости должно получиться около 500 г кусочков фруктов) или используйте такое же количество свежего фрукта. Промокните кусочки ананаса кухонным бумажным полотенцем. Как только вы подмешаете в тесто всю муку, добавьте ананас. Продолжайте, опираясь на базовый рецепт, но имейте в виду, что кекс, возможно, придется выпекать чуть дольше. Проверяйте готовность шпажкой.

Йогурт

Как-то раз я решила испечь *gâteau au yaourt* – кекс, готовить который французских детей обучают еще в школе, отмеряя ингредиенты стаканчиком из-под йогурта. Боже мой, подумала я, вот почему француженки никогда не толстеют. Кекс получился липким и не особенно вкусным. Проверив рецепт в Сети, я

обнаружила, что не только я оказалась от него не в восторге. Так что оставим этот рецепт маленькому Ипполиту или Матильде. Если йогуртовый кекс показан вам по причинам здоровья, приготовьте лучше ливанский вариант **тут**. Он намного приятней: скорее чизкейк, чем бисквит, пикантный и вкусный, с небольшим содержанием сахара, муки и жира.

Масляный бисквит → Другие варианты

ТОРТ «БАТТЕНБЕРГ»

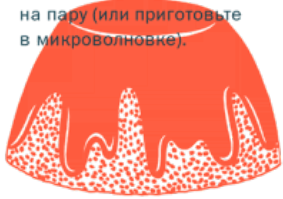
Квадратики розового и желтого масляного бисквита в марципановой глазури.

МРАМОРНЫЙ КЕКС

Два вида масляного бисквита разного оттенка смешивают перед выпеканием.

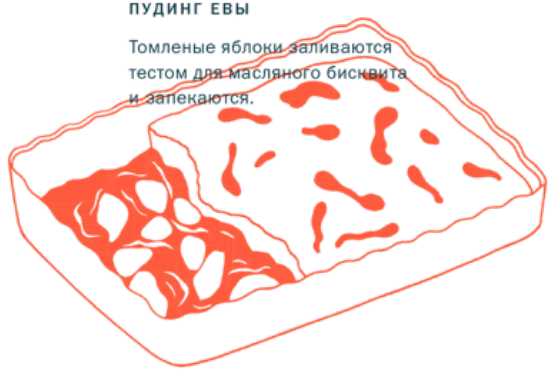
БИСКВИТНЫЙ ПАРОВОЙ ПУДИНГ

Выложите тесто, замешенное согласно базовому рецепту, в форму для пудинга, и отварите на пару (или приготовьте в микроволновке).



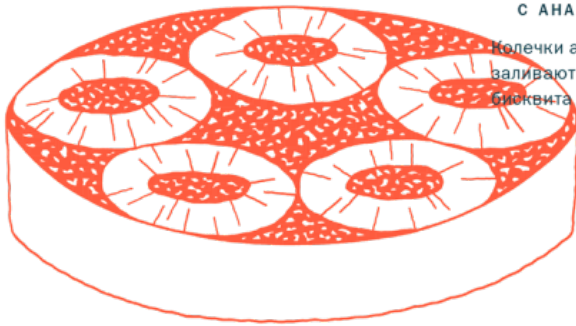
ПУДИНГ ЕВЫ

Томленые яблоки заливаются тестом для масляного бисквита и запекаются.



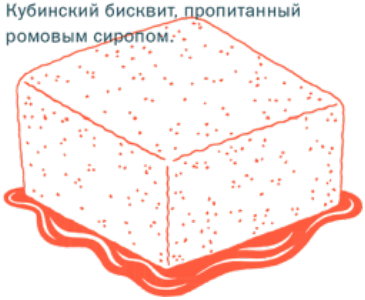
ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ С АНАНАСОМ

Колечки ананаса с сахаром заливают тестом для масляного бисквита и запекают.



PANETELA BORRACHA

Кубинский бисквит, пропитанный ромовым сиропом.



BOLO DE ROLO

Бразильский бисквит, его выпекают в виде очень тонкого пласта, который затем смазывают джемом из гуавы и сворачивают рулетом.

Имбирный кекс

Имбирный кекс занимает промежуточную позицию между кексами и печеньем. Слегка изменив набор ингредиентов или способ приготовления в ту или иную сторону, вы можете получить либо первое, либо второе. Тесто для кекса получается очень влажным благодаря наличию в рецепте растопленного сливочного масла, сахара, сиропа и молока. Для приготовления имбирного печенья (**тут**) исключите из списка ингредиентов молоко и ½ количества сахара, чтобы получить более сухое тесто, которое удобно раскатывать.

На форму для выпечки емкостью 900 мл **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г несоленого сливочного масла

200 г мягкого коричневого сахара **B C D**

100 г золотого сиропа или патоки либо смеси того и другого **B D E**

200 г пшеничной муки

½ ч. л. пищевой соды **F**

1 ст. л. молотого имбиря **G**

2 ч. л. смеси пряностей **H**

Щепотка соли

100 мл молока

1 яйцо

1 В небольшом сотейнике на слабом огне растопите сливочное масло с сахаром и сиропом до получения однородной массы.

2 Тем временем просейте в миску муку, пищевую соду, пряности и соль. Сделайте углубление в центре.

3 Влейте в полученное углубление растопленное сливочное масло и молоко, тщательно перемешайте, но не перестарайтесь. Добавьте яйцо.

4 Перелейте смесь в смазанную маслом или выстеленную пергаментом форму для выпечки.

5 Сразу поставьте в духовку, разогретую до 180 °C, и выпекайте 30–40 минут. Проверяйте готовность, воткнув шпажку в центр кекса – если она останется чистой, кекс готов.

6 Начинайте проверять спустя 30 минут после начала выпекания. Возможно, вам придется накрыть форму фольгой, чтобы корочка не подгорела.

7 Желательно плотно завернуть кекс в пергамент и оставить

на пару дней. К этому времени вкус раскроется ярче, а текстура станет более влажной и липкой.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можете приготовить квадратный кекс со стороной 20 см, наподобие имбирной коврижки, изменив пропорции сахара и сиропа и используя смесь золотого сиропа с патокой в соотношении 50:50. Добавьте 100 г овсяной муки среднего помола и дополнительно ½ ч. л. пищевой соды, затем продолжайте согласно рецепту. Выпекайте при 160 °C в течение 30–35 минут. Кекс упакуйте и выдержите несколько дней перед употреблением.

B Чтобы добиться особенно вязкой текстуры, поменяйте пропорции сиропа и сахара (т. е. 200 г сиропа и 100 г сахара).

C Используйте мягкий светло- или темно-коричневый сахар. Последний отличается более выраженным ароматом, который можно приглушить, смешав темно-коричневый сахар с белым. Можете добавить и только белый сахар, но тогда, чтобы получить классический аромат имбирного кекса, лучше использовать патоку, а не золотой сироп. Готовый кекс в этом случае придется выдержать дольше.

D Кексы подобной консистенции склонны к опаданию из-за высокого содержания сахара; некоторые из них лучше выпекать при 150–160 °C чуть дольше 40 минут.

E Обычно я пеку имбирный кекс со смесью патоки и золотого сиропа в соотношении 50:50. Мне нравится привкус сиропа, напоминающий ликер. Подходящего эффекта можно добиться и использованием только золотого сиропа, смешанного с темно-коричневым сахаром. Вы можете также добавить мелассу, имбирный сироп или мед.

F Некоторые повара при приготовлении кекса добавляют помимо пищевой соды 1 ч. л. пекарского порошка.

G В книге *The Joy of Cooking* рекомендуется добавлять 8 ст. л. очень мелко нарезанного свежего имбиря вместо молотого. Любителям этой пряности наверняка понравится смесь свежего, молотого и засахаренного имбиря.

H Во многих рецептах имбирных кексов вкус имбиря подчеркивается другими пряностями: корицей, мускатным орехом, кардамоном, гвоздикой и душистым перцем. Можно также добавить тертую цедру.

Имбирный кекс → Вкусы и вариации

Миндаль и имбирь

Французский город Дижон также известен своими имбирными кексами. Деревянно-кирпичные фасады *Mulot et Petitjean*, довольно аппетитные сами по себе благодаря красно-кремовой отделке, – идеальное место, чтобы попробовать *pain d'épices*. Помимо разнообразных классических версий здесь продаются кексы с глазированными фруктами или, например, с крупными кусочками светлого миндаля, которые на фоне красновато-коричневого теста напоминают вкрапления жира в испанской колбасе *сальчинон.* В последнее время компания тесно сотрудничает с фирмой Бернара Луазо, разрабатывая ассортимент новых, более экзотических вкусов *pains d'épices* – бергамота, смеси пяти специй или вишни морелло. Говорят, последний вариант отлично сочетается с дичью и сыром, а также хорош в подсушенном виде. Чтобы приготовить кекс массой 900 г, добавьте 100 г измельченного бланшированного миндаля, смешав его с яйцом на шаге **3**.

Шоколад и имбирь

Когда McVitie's анонсировали шоколадный вариант своего знаменитого имбирного кекса, многие фанаты имбиря, такие как я, решили, что новый кекс будет включать и шоколад, и имбирь. Как оказалось, ничего подобного (слабаки!). Предлагаю вам воспользоваться упущенной ими возможностью и испечь шоколадный имбирный кекс. Возьмите 165 г пшеничной муки и просейте с 35 г какао-порошка, пищевой содой, молотым имбирем, смесью пряностей и солью. Добавьте растопленное сливочное масло, сахар и золотой сироп в соответствии с нашим базовым рецептом. После добавления молока и яйца введите 50 г измельченного корня имбиря и 50 г темной шоколадной крошки. Выпекайте 45 минут.

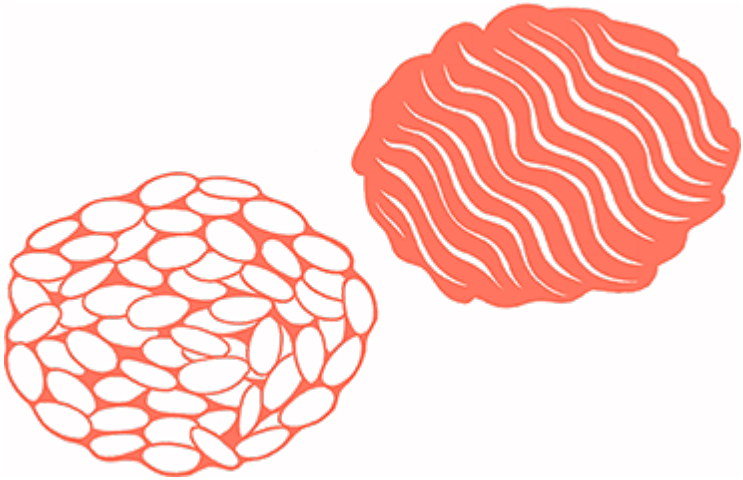
Кокос и масала

Раньше в Marks & Spencer продавался сладкий попкорн со вкусом карри. Кажется, я была единственным человеком, которому он нравился. Спустя несколько недель после того, как он впервые появился на полках, я решила полакомиться им снова и обнаружила, что этот вкус исчез навсегда. С тех пор я посещаю магазин, склонив голову и с уважением убрав руки за спину, в своем собственном саду гастрономических воспоминаний, где также почивают мармеладки Maynard's Salad Gums, печенья Royal Scot, шоколадные конфеты Milk Tray's Lime Barrel, батончик Lion

Bar (в его первоначальном виде), кобблер с телятиной, который готовила моя мама, пока не потеряла рецепт, и мелкие рыбки, которых подавали в The King's Head в Уикхэме, где я какое-то время работала. Некоторые из моих любимцев успели восстать из мертвых. Так, оплакиваемый мною батончик Cabana марки Rowntree's удалось воскресить, упомянув его в *«Тезаурусе вкусов»*. И я была в восторге, обнаружив в Кларкенуэлле китайскую забегаловку с едой навынос, где делают точно такие же блинные роллы, какими я их запомнила еще с подростковых лет: огромные, уродливые и доверху набитые землистого цвета проростками. Попкорн карри от M&S содержал смесь пряностей, кокос и семена калинджи. Подобным образом можно адаптировать и наш рецепт со **тут**. Возьмите 130 г пшеничной муки, 65 г кокосовой стружки, 100 г золотого сиропа, 100 г коричневого сахара, 1 ч. л. гарам масалы, 1 ч. л. молотого кориандра и щепотку семян калинджи. Можно заменить 100 г сливочного масла равным количеством масла гхи.

Кофе и кардамон

Сочетание кофе и кардамона показалось мне идеальным вариантом для выпечки в стиле имбирного кекса. Я оказалась настолько права, что чуть было не ошиблась. Привкус кофе был созвучен ноткам патоки в имбирном кексе, а кардамон и имбирь относятся к одному семейству. Иными словами, мой кекс по вкусу напоминал имбирный, но при этом чего-то явно не хватало. Оказалось, секретом качественной имбирной выпечки является как раз насыщенная едкость имбиря: если вы собираетесь действовать наудачу, добавьте побольше пряностей. Чтобы добиться выраженного вкуса кардамона и кофе – или *garwa*, как его называют на Ближнем Востоке, – добавьте молотые семена четырех стручков кардамона к смеси сухих ингредиентов нашего базового рецепта, а также влейте 5 ч. л. растворимого кофе, разведенных в 2 ст. л. подогретого молока. Используйте только золотой сироп или смешайте его с 1 ст. л. патоки.



Флорентини и сладкие трубочки

Изящное шоколадное печенье «Флорентини» настолько симпатично, что его можно было бы носить на кардигане, как брошку в стиле Эндрю Логана. Тесто лишь на лепесток миндаля отличается от нашей вариации имбирного печенья на следующей странице. Просто сократите количество муки, пока не получите соотношение сливочного масла, сахара, сиропа и муки 1:1:1:1. Откажитесь от пищевой соды: это печенье такое плоское, что похоже на отметины, оставшиеся на противне от предыдущей партии выпечки. Чтобы приготовить трубочки с кремом, добавьте вместе с мукой по 1 ч. л. молотого имбиря на каждые 100 г других ингредиентов. При замешивании флорентини на каждые 100 г сливочного масла, сахара, сиропа и муки добавьте в тесто 200–400 г нарезанных ломтиками или мелко рубленных фруктов и орехов. Можете выбрать нарезанные кубиками глазированные фрукты, имбирь или дягиль; колотый миндаль или миндальные лепестки; измельченный фундук и фисташки. И флорентини, и трубочки готовят тем же способом, что и имбирное печенье: растопите сливочное масло с добавлением сахара и сиропа, полученную жидкость добавьте к муке с пряностями, перемешайте. Выкладывайте чайной ложкой порции теста на противень с антипригарным покрытием в нескольких сантиметрах друг от друга. Тесто для трубочек можно оставить как есть, а флорентини необходимо аккуратно разровнять тыльной стороной чайной ложки. Выпекайте при 180 °C в течение 8–10 минут. Как только тесто станет темно-золотистым, достаньте противень из духовки. Флорентини оставьте приблизительно на 1 минуту, чтобы они затвердели (готовность

проверьте, нажимая на края лопаточкой), и охладите на стойке для выпечки, затем покройте 1–2 слоями растопленного шоколада. Что касается трубочек, оборачивайте их, пока они еще теплые и пластичные, вокруг ручки деревянной ложки или другого подобного предмета. Не медлите, так как печенье затвердевает довольно быстро (хотя при необходимости его можно снова сделать мягким, ненадолго поставив в духовку).

Имбирное печенье

У Елизаветы I имбирное печенье было похоже на ее гостей. Неплохая идея: каждому, кто откажется от вашей выпечки, можно будет впоследствии откусить голову в лучших традициях вуду. Сократите количество коричневого сахара до 100 г и не добавляйте молоко. В конце шага **1** дайте масляной смеси остыть в течение 1 минуты, прежде чем соединять ее с сухими ингредиентами. Из теплого теста скатайте шарики размером с грецкий орех, сформуйте кружочки и сразу выпекайте их, выложив на небольшом расстоянии друг от друга на смазанный маслом или выстеленный пергаментом противень. Либо дождитесь, когда тесто остынет, поместите его в холодильник не менее чем на 30 минут, а затем раскатайте в пласты и вырежьте имбирных человечков или другие фигурки, по желанию. В обоих случаях выпекайте печенье при 180 °C в течение 10–15 минут. Если вам нравится более твердое печенье, такое как классический «имбирный орех», не добавляйте в тесто яйцо. Указанного количества ингредиентов хватит приблизительно на 20 печений диаметром 9 см.

Золотой сироп

В детстве я была такой худой, что мама специально оставляла открытой банку с золотым сиропом, делая вид, что не замечает его постепенного исчезновения. Я ела сироп с кашей, сваренной из овсянки и сахара в соотношении 1:2, или с целыми штабелями тостов с маслом. Мои конечности оставались всё такими же тощими, а зубы выпадали один за другим. Золотой сироп широко распространен в большинстве англоязычных стран, но на удивление неизвестен в Европе. Североамериканцы предпочитают кукурузный сироп, который, на мой взгляд, в сравнении с золотым сиропом – как музыка для лифтов по отношению к хорошему британскому попу. (Кленовый же сироп – это Майлз Дэвис, попусту растраченный на тесто для кекса.) Если в тесто

добавить золотой сироп без имбиря, но с парой чайных ложек ванильного экстракта, получится более мягкий и нежный по вкусу липкий кекс. Не забудьте добавить пищевую соду, так как все эти суперсладкие сиропы отличаются высоким содержанием кислот (у золотого сиропа уровень pH составляет от 5 до 6, а у патоки – более 6).

Мед

Медовый кекс, или *леках,* традиционно подают на Рош ха-Шана, еврейский Новый год, чтобы подсластить наступающий год. Как говорят мои друзья-евреи, этот кекс настолько непопулярен, что он может болтаться по дому несъеденным целый год, прежде чем ему на смену купят очередной такой же. У медового кекса зачастую ужасно сухая консистенция. В нашем случае шансы подавиться минимальны: количество сахара в этой версии базового рецепта придает кексу приятную влажную консистенцию, которая еще более усиливается благодаря использованию растительного масла вместо сливочного. Просейте и тщательно перемешайте 200 г пшеничной муки, ½ ч. л. пищевой соды, 2 ч. л. молотой корицы, 2 ч. л. смеси пряностей, ½ ч. л. свеженатертого мускатного ореха и пару щепоток соли. В отдельной миске смешайте 100 мл растительного масла, 100 мл меда, 100 мл холодного кофе, 100 г мелкого сахара, 100 г мягкого коричневого сахара и 1 яйцо. Сделайте углубление в центре смеси сухих ингредиентов и влейте жидкие. Хорошо перемешайте, затем вылейте тесто в выстеленную пергаментом форму для выпечки емкостью 900 мл и выпекайте при 160 °C в течение 45–55 минут. Начинайте проверять готовность кекса спустя 30 минут – возможно, потребуется накрыть его фольгой, чтобы корочка не подгорела. Дайте кексу остыть в течение 15 минут, после чего вынимайте из формы. Аромат кекса в некоторой степени будет зависеть от сорта меда, который вы используете. Рут Рейхль предпочитает гречишный мед («солодовый, пряный, насыщенный и запоминающийся», по словам Мари Симмонс) и подает поджаренные ломтики кекса, смазанные крим-чизом.

Солодовый хлеб

Покупной солодовый хлеб настолько плотный, что из него можно было бы сложить темницу. Наш вариант отличается более легкой консистенцией и меньшей склонностью намертво

цементировать ваше нёбо. Пивоваренная едкость солодового экстракта и сладость сухофруктов соответствует всем канонам правильного солодового хлеба, а мало-мальски прилично размахнувшись, им всё так же можно выбить окно. Следуйте базовому рецепту, исключив пряности, заменив золотой сироп солодовым экстрактом и отказавшись от добавления сливочного масла и молока – вместо этого возьмите немного кишмиша (100 г) и холодного чая (100 мл). В первую очередь выложите в кастрюлю кишмиш, чтобы разогреть его с солодовым экстрактом и сахаром. Выпекайте кекс при достаточно невысокой температуре – 160 °C – в течение 35–45 минут. По возможности упакуйте готовый кекс и уберите на день-два, после чего сможете вознаградить себя за терпение ломтиком, смазанным сливочным маслом.

Кекс с томатным супом

Сильвия Плат пекла этот кекс в день, когда написала Death & Co. Когда-то он назывался «депрессивным», но не из-за душевного состояния Сильвии, а потому, что был одним из самых популярных кексов в 1930-е годы в связи с низким содержанием дорогостоящих ингредиентов типа яиц, сливочного масла и молока и большим количеством дешевого сахара. Если говорить о чем-то более жизнеутверждающем, то этот кекс отличается приятным красновато-рыжим оттенком, напоминающим лисий мех, и чудесной упругой текстурой. М. Ф. К. Фишер называет его «загадочным кексом», намекая, что лучше не раскрывать гостям его состав, пока они не попробуют. На мой взгляд, вкус этого кекса меньше напоминает томатный суп, чем банка, в которой этот суп продается, а мой муж считает, что кекс похож на морковный, такой же сладкий и пряный. Изначальные рецепты рекомендовали взбивать тесто до кремообразной консистенции и использовать свиной жир, а не сливочное масло, но мы заменим жир растительным маслом и, соответственно, откажемся от этапа растапливания. Смешайте по 150 г пшеничной муки и сахара с ½ ч. л. пекарского порошка и таким же количеством пищевой соды, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотого душистого перца и таким же количеством гвоздики. Сделайте углубление в центре и влейте предварительно подготовленную смесь 1 яйца, 2 ст. л. растительного масла и ½ банки концентрированного томатного супа Campbell’s. Поработайте венчиком в течение пары минут, затем вылейте тесто в форму для кекса емкостью 450 мл и выпекайте 40 минут при 140 °C. Оформите кекс крим-чизом с добавлением сахарной пудры.

Печенье

Исключите из рецепта имбирного печенья на **тут** сироп, и у вас получится отличный базовый рецепт печенья: сахар, сливочное масло и мука в соотношении 1:1:2. Отказавшись от сиропа, будет неплохо добавить немного яйца, чтобы замесить пластичное тесто. *Larousse* предлагает то же сочетание ингредиентов, за исключением пекарского порошка, для приготовления *pâte sablée* – французского песочного теста. Как и обычное песочное тесто, его необходимо охладить, прежде чем раскатывать в пласт и вырезать печенье. Однако если вам нравятся толстенькие круглые пе-ченьки, скатайте кусочки теста в шарики размером с грецкий орех и сразу выпекайте. Имейте в виду, что соотношение 1:1:2 – это всего лишь основа. Экспериментируйте: возможно, вам понравится более сладкая версия (2:1:2) или более сдобная (3:5:6).

На 20–24 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г несоленого сливочного масла
100 г сахара **A B**
1 ч. л. ванильного экстракта
1 яйцо или 2 яичных желтка
200 г пшеничной муки **C D**
½ ч. л. пекарского порошка **E**
Щепотка соли
Измельченные орехи, изюм – по желанию **F**

1 В большой миске разотрите до однородной консистенции сливочное масло с сахаром. Сначала разомните масло вилкой, если оно еще недостаточно мягкое. Затем добавьте сахар и перемешивайте, пока не получите светлую пышную массу. Важно, чтобы масло не было изначально теплым или растаявшим – в этом случае готовое печенье получится маслянистым и плоским.

2 Взбейте яйцо с ванильным экстрактом и добавьте к смеси сливочного масла с сахаром.

3 Муку просейте с пекарским порошком и солью, соедините с яично-масляной массой, перемешайте. Если вы собираетесь использовать шоколадную крошку, орехи или изюм, добавляйте их на этом шаге. Слишком интенсивное размешивание приведет к избыточному образованию клейковины. В некоторых рецептах печенья с более рассыпчатой текстурой яйцо добавляют после муки, чтобы свести количество клейковины к минимуму.

4 Если вы планируете раскатывать тесто, разровняйте его, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник приблизительно на 30 минут. Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и вырежьте желаемые фигурки. Можно также придать свежезамешенному тесту форму колбаски, завернуть его в пленку и убрать в холодильник до тех пор, пока тесто не затвердеет настолько, чтобы его можно было нарезать ломтиками толщиной 4–5 мм. Или можно просто скатать из кусочков теста шарики размером с грецкий орех и выложить их на противень (смазав его маслом только в том случае, если у него отсутствует антипригарное покрытие) на расстоянии примерно 2,5 см друг от друга, а затем слегка приплющить зубцами вилки.

5 Выпекайте при 180 °C в течение 15 минут – за это время печенье должно подрумяниться снизу и по краям. Если ваша духовка прогревается неравномерно, поверните противень спустя половину указанного времени. Убедитесь, что духовой шкаф действительно разогрет до нужной температуры, иначе сливочное масло в составе теста начнет таять до того, как само печенье начнет выпекаться. Если вам кажется, что печенье готово, но вы до конца не уверены, достаньте противень из духовки. Вы можете поставить его обратно еще на пару минут, если ошиблись.

6 Снимите печенье с противня и переложите на стойку для выпечки. Остывшее печенье сразу уберите в герметично закрывающуюся банку, чтобы случайно не съесть всё за раз. Дайте печенью немного остыть, прежде чем снимать его с противня.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чем мельче сахар, тем сильнее печенье увеличится в объеме при выпекании.

B Вы можете заменить часть сахара или весь сахар сиропом в той же пропорции, но обратите внимание, что сиропы содержат воду, поэтому печенье получится менее хрустящим.

C Можете использовать самоподнимающуюся муку, но тогда не добавляйте пекарский порошок.

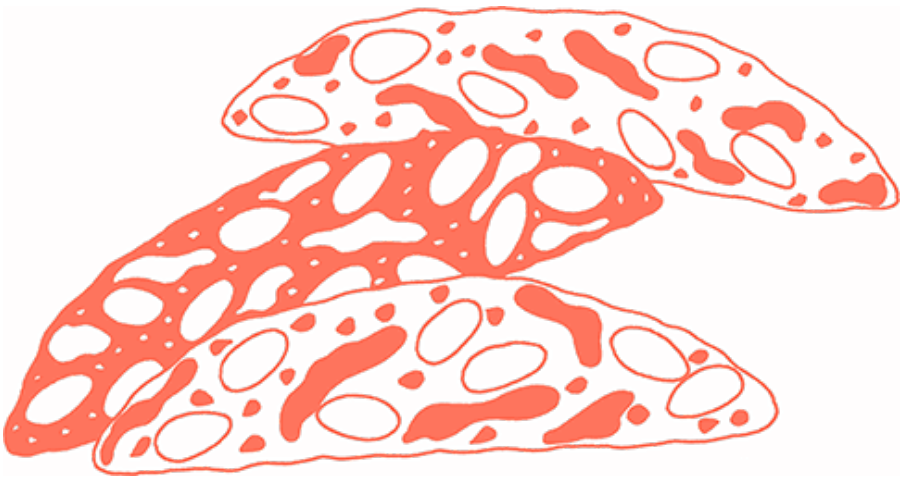
D Чтобы приготовить шоколадное печенье, замените до 25 г муки какао-порошком.

E При использовании пекарского порошка печенье получается более воздушным. Не заменяйте порошок пищевой содой, так как остальные ингредиенты содержат недостаточно кислоты, чтобы погасить ее, и печенье приобретет металлический привкус.

F Добавьте желаемое количество шоколадной крошки, измельченных орехов или изюма в конце шага **3**.

Шоколадные крошки

Даже в Британии печенье с шоколадной крошкой называют *cookie*. Стоит произнести, казалось бы, классический английский термин *biscuit*, и вас воспримут как вдовствующую герцогиню. Следуйте базовому рецепту, добавив в тесто в конце шага **3** приблизительно столько же шоколадной крошки, сколько сахара. Или даже больше, чтобы подчеркнуть отличие от скудного покупного печенья. По возможности используйте смесь белого и темного тростникового сахара мусковадо в соотношении 50:50. Выпекайте не дольше 8 минут, если вам нравится мягкое печенье; в противном случае следуйте указаниям, данным в базовом рецепте. Готовому печенью дайте пару минут, чтобы оно слегка затвердело, после чего переложите его на стойку для выпечки. Для полного счастья возьмите еще потрепанный томик «Черного красавчика» и стакан холодного молока.



Бискотти с инжиром, миндалем и фенхелем

Бискотти – эталонное печенье для приверженцев здорового образа жизни. Замешенный без малейшего присутствия сливочного или растительного масла, этот сухой окаменевший десерт невозможно раскусить без напитка. Не зря бискотти чаще всего можно встретить на стойке сетевой кофейни. Они не имеют ни малейшего шанса привлечь внимание на витрине кондитерской, по соседству с эклерами или клубничными тартами. В любом случае их место – сбоку от чашечки кофе. Вкуснее всего обмакивать бискотти в вино – с этим согласится каждый, кто пробовал *кантучини* с бокалом *вин санто*. Их очень

легко приготовить; бискотти – прекрасная демонстрация того, что будет, если полностью исключить масло из базового рецепта печенья. Взбейте 100 г сахара и 1 яйцо до густой однородной консистенции, добавьте пару щепоток семян фенхеля, затем 200 г пшеничной муки, ½ ч. л. пекарского порошка и одну-две щепотки соли. Замесите тесто, затем введите около 200 г измельченных орехов и сухофруктов. Разделите тесто пополам, из каждой половины сформуйте колбаску. Выложите полученные колбаски на выстеленный пергаментом противень (или противень с антипригарным покрытием) – не слишком близко друг к другу, так как тесто увеличится в объеме при выпекании – и выпекайте 1 час при 130 °C. Достаньте готовые колбаски из духовки и сразу нарежьте их ломтиками толщиной 1 см при помощи пилообразного ножа (воспользуйтесь прихваткой, чтобы придерживать горячую колбаску теста). Ломтики вновь выложите на противень и выпекайте еще 30–40 минут, перевернув по прошествии половины времени выпекания. Готовое печенье должно иметь золотистый оттенок. Остудите бискотти на стойке для выпечки и храните в герметично закрывающейся банке в течение месяца. Чтобы приготовить вариант бискотти для сырной тарелки, добавьте в тесто фисташки, фундук, курагу и сушеную вишню (всё это нарежьте кусочками величиной с горошину); после первого этапа выпекания нарежьте колбаски теста очень тонкими ломтиками и выпекайте до золотистого цвета.

Имбирь

Имбирный кекс *grasmere*, который можно найти в крошечной лавочке в Озерном крае, похож скорее на песочную выпечку, чем на классический кекс из теста, замешенного с сиропом или медом, из которого вырезают имбирных человечков (**тут**). По консистенции он скорее рассыпчатый, чем упругий или плотный. В этом случае я скорее предпочитаю форму, чем содержание. Если бы все придерживались моего мнения, не было бы таких очередей к камню короля Артура. Точный рецепт имбирного кекса, созданный в 1854 году Сарой Нельсон, остается тайной не меньшей, чем состав панировки крылышек KFC, но Джейн Григсон предлагает свой вариант, уверяя, что он даже лучше. С точки зрения пропорций он ближе к нашему рецепту печенья, хотя при замешивании теста растапливают только масло. Смешайте в миске 125 г светло-коричневого сахара, 250 г пшеничной муки или овсяной муки мелкого помола, 1 ч. л. молотого имбиря и ¼ ч. л. пекарского порошка. Затем добавьте 150 г растопленного слегка подсоленного масла комнатной

температуры. Выложите тесто тонким плотным слоем в квадратную форму со стороной 20 см и выпекайте при 180 °C в течение 30–35 минут, пока корочка не станет светло-золотистой. Нарежьте готовый кекс кусочками, дайте ему остыть и храните в герметично закрывающейся банке.

Лайм и гвоздика

Любимое сочетание Питера Гордона, лайм и гвоздику он добавляет вместе с кедровыми орешками в песочное печенье или в сливки, которые подает к чизкейку с бананом и имбирем. Среди всех сочетаний цитрусов и пряностей это – самое яркое. Лучше вслед за Гордоном не использовать молотую гвоздику, а самостоятельно измельчать цельные бутоны: фруктовый привкус свежемолотой пряности станет гораздо более привлекательным. Цедра лайма при этом довольно острая. Как и в случае со многими самыми гармоничными сочетаниями, сложно сказать, где заканчивается один вкус и начинается второй. Следуйте базовому рецепту, но откажитесь от ванили. На 100 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла и 200 г муки возьмите мелко натертую цедру трех лаймов и добавьте ½ ч. л. свежемолотой гвоздики. Интересную нотку добавит свежемолотый черный перец. Лайм и гвоздика входят также в состав барбадосского сиропа или ликера под названием *Falernum*. Его можно купить готовым или приготовить дома из рома, цедры лайма, гвоздики и имбиря. Вариаций много, но лайм и гвоздика – это *sine qua non*[32].

Красный лестер и другие сорта сыра

Каждый раз, когда мы гостим у наших итальяно-американских родственников в Нью-Йорке, нас угощают вкуснейшей едой и отменным вином. Они водят нас по лучшим продуктовым лавкам и рынкам и, энергично жестикулируя, советуют интересные новые рестораны. И всё же, когда они не видят, я тайно прокрадываюсь в ближайший супермаркет и покупаю арахисовое масло и сырные крекеры. Ни один ингредиент в них не проявляется должным образом, но я от них без ума. И они недоступны в Англии. Крекеры имеют оранжевый оттенок; возможно, в них добавляют аннато – натуральный экстракт семян ашиота, с помощью которого подкрашивают сливочное масло, чтобы оно выглядело как деревенское, а также придают характерный красный цвет сыру «Красный лестер».

Последний я использовала для приготовления сырного печенья, которое собиралась сложить попарно наподобие сэндвичей, смазав смесью мягкого арахисового масла и крим-чиза в соотношении 50:50. Но нельзя просто оставить сырное печенье на стойке для выпечки и надеяться, что большая его часть дождется вашего возвращения. К моменту, когда я пришла готовить свои «сэндвичи», на стойке оставалось лишь 2 печенья – тем не менее достаточно, чтобы сравнить их с крекерами из супермаркета. Что гораздо более полезно, я выяснила: 100 г сахара в нашем базовом рецепте печенья можно заменить таким же количеством тертого сыра, а в качестве связующего вещества использовать 2 яичных желтка. Разомните сливочное масло до кремообразной консистенции, всыпьте муку, пекарский порошок, сыр и 1 ч. л. горчичного порошка вместо ванили. Если тесто для сырного печенья получится слишком мягким, возможно, стоит выдержать его в холодильнике. Стивен Булл готовит сырное печенье с сочетанием голубого сыра, сливочного масла и муки в соотношении 1:1:1, добавляя на 200 г каждого ингредиента по 1 ч. л. соли и яйцу. В результате получается очень мягкая смесь, которую Булл охлаждает, чтобы затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и вырезать печенье. Выпекайте изделия при 190 ˚С в течение 12 минут. Если вы предпочитаете печенье с сыром вприкуску, а не с сыром в составе, несколько рецептов крекеров найдутся на **тут**. Или попробуйте вариант бискотти в разделе «Бискотти с инжиром, миндалем и фенхелем» (**тут**) либо диетическое цельнозерновое печенье (на следующей странице).

Рахат-лукум

Рахат-лукум – довольно экзотическая добавка в печенье. Для теста, приготовленного согласно нашему базовому рецепту, вам потребуется 6–8 кусочков рахат-лукума: острым ножом нарежьте их кубиками с гранью 5 мм и обмакните в сахарную пудру на дне коробки, чтобы они не были слишком липкими. (Такие кубики послужат неплохой заменой цукатам в дрожжевых булочках и фруктовых кексах.) Их нежный аромат розы – утонченный, как сфинкс, поэтому постарайтесь сделать тесто достаточно нейтральным по вкусу, возможно, добавив лишь чуть-чуть ванили или корицы. Классическим дополнением являются измельченные фисташки.

Грецкий орех

Однажды мы сняли домик на берегу залива на Корнуэлле и собирались поужинать в местном пабе. Стоял теплый октябрьский вечер. Мы выпили на маленьком пляже неподалеку от садика, примыкавшего к нашему коттеджу, затем в спустившихся сумерках отправились прогуляться вдоль берега и внезапно обнаружили, что кухня ближайшего паба по неизвестным причинам закрыта. Вернувшись в коттедж, мы нашли лишь пустые кухонные шкафы. Каждый из нас выпил слишком много, чтобы садиться за руль; мы находились в такой глуши, что попытка заказать доставку еды показалась бы нашим тогдашним соседям фантастической зарисовкой из будущего. У нас не было выбора, кроме как довольствоваться тем, что есть: немного сливочного масла и молока, треть бутылки виски, наполовину съеденный набор для сырной тарелки, коричневый бумажный пакет грецких орехов в скорлупе. И мюсли, которые приехали из Лондона в чемодане мужа. Ни хлеба, ни вина. Я растолкла немного орехов, размяла сливочное масло до кремообразной консистенции и смешала всё это с мюсли в пропорции приблизительно 1:1:2. Затем я добавила чуть-чуть горячего молока, наскоро слепила из теста лепешку и испекла ее на плите. Мы завернули теплую овсяную лепешку в салфетку, распаковали остатки орехов и сыра – кусочек конте, почти целую головку корнуэльского чеддера и неоткрытую упаковку рокфора. Вспомнив отменное сочетание виски и сыра, которое я как-то пробовала по настоянию парня, работавшего в магазине виски Milroy’s, я достала бутылку лафройга. Надев самые теплые шерстяные свитеры, мы вернулись на пляж и уселись на толстый коврик, прислонившись спиной к стволу засохшего дерева. При свете полной луны мы наслаждались пикником, слушая, как темная вода плещется о покрытый галькой берег.

Цельнозерновое диетическое печенье

Известное также как «печенье для чтения» (вариант с шоколадной крошкой не рассматривается: мы же не хотим оставить жирные пятна на страницах). Три печеньица, стакан холодного молока и хорошая книга дают такой выброс серотонина (по крайней мере, для меня), который сравнится с поездкой в Диснейленд для семилетки. Такое печенье можно готовить, вдвое уменьшив количество сахара, указанное в нашем рецепте, то есть используя соотношение ингредиентов 1:2:4 (не зря же оно называется диетическим). Это не самое простое в работе тесто, и его практически наверняка придется выдержать в холодильнике. Как вы могли догадаться, в составе доминирует

цельнозерновая мука, к которой добавлены отруби для еще более приятной неоднородной текстуры. Используйте обычный сахар-песок, а не мелкий сахар, и либо возьмите соленое сливочное масло, либо слегка увеличьте количество соли в рецепте. Соль непременно должна присутствовать в этом печенье, как и в бороде старого морского волка. Крекеры Graham – американская разновидность диетического печенья, однако помимо сахара они часто содержат немного корицы и мелассы или меда. Для приготовления британского варианта замесите тесто по такому же принципу, как указано в нашем базовом рецепте: возьмите 50 г сахара-песка, 75 г сливочного масла и 25 г смальца, 150 г цельнозерновой муки, 50 г пшеничной муки, 4 ст. л. пшеничных отрубей, ½ ч. л. пекарского порошка, ¼ ч. л. ванильного экстракта и ¼ ч. л. соли. Яйцо не добавляйте. На шаге **4** охлаждайте тесто не менее 30 минут, затем раскатайте его в пласт толщиной 3–4 мм и нарежьте кружочками диаметром 7–8 см, наколов их специальным роликом или равномерно пройдясь вилкой. Выпекайте, как указано в базовом рецепте.

Песочное печенье

Соотношение ингредиентов в тесте для песочного печенья общеизвестно – 1:2:3. Полезно запомнить, какая цифра относится к какому ингредиенту. Если вы владеете английским, воспользуйтесь моим мнемоническим правилом: *Shortbread Biscuit Formula* (*Sugar* – сахар, *Butter* – сливочное масло, *Flour* – мука). Не забудьте добавить щепотку соли при замешивании. Однако каким бы классическим и запоминающимся ни было соотношение 1:2:3, оно не является непреложным правилом. Так, Джеймс Мартин выбирает сочетание 1:6:7 – с самым высоким содержанием масла, какое я когда-либо встречала.

На песочный корж диаметром 17–20 см или 20 продолговатых печений **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г сахара **B**
100 г несоленого сливочного масла, размягченного **C**
150 г пшеничной муки **D**
Щепотка соли
1 яичный желток – по желанию **E**

1 Размешайте сливочное масло с сахаром до получения однородной массы. В начале смешивания масло должно быть мягким, но не растопленным, иначе изменится текстура готового печенья.

2 Добавьте муку и соль, замесив тесто при помощи ложки.

Если тесто получается слишком сухим, в качестве связующего компонента может выступить яичный желток, хотя с точки зрения песочной текстуры будет лучше изначально добавить поменьше муки.

3 Вы можете либо поплотнее утрамбовать тесто в смазанной маслом форме диаметром 17–20 см, затем наколоть его максимально привлекательным образом, либо раскатать пласт толщиной 4–5 мм и вырезать желаемые фигурки. Можно также скатать из кусочков теста шарики величиной с грецкий орех, разложить их на смазанном маслом противне и примять вилкой. Если время позволяет, уберите тесто в холодильник на 30 минут.

4 Большой корж выпекайте при 160 ˚C в течение 45 минут, мелкое печенье –10–20 минут, в зависимости от его толщины. Некоторые повара выпекают песочный корж 15–20 минут при 180 ˚C, в соответствии с большинством популярных рецептов, но если выпекать его дольше, тесто станет более ароматным и покроется

явно не шотландским загаром (дело в том, что этот вид печенья также называют шотландским).

5 Храните в герметичной емкости.

Песочное печенье можно хранить 1–2 недели.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A На 6 скатанных вручную печений – подходящее количество, для того чтобы попробовать несколько вкусовых сочетаний, – вам потребуется 15 г сахара, 30 г сливочного масла и 45 г муки. На квадратную форму со стороной 20–22 см возьмите 75 г сахара, 150 г масла и 225 г муки.

B В качестве варианта песочного печенья можно приготовить «Венские вихри». Их отличает добавление сахарной пудры и высокое содержание сливочного масла по отношению к муке. В результате получается мягкое тесто, которое можно отсадить из кондитерского мешка в виде розочек и палочек.

C Некоторые повара замешивают песочное тесто, растирая масло с сухими ингредиентами. Этот способ используется, если масло слишком твердое, однако вам наверняка понадобится добавить небольшое количество яичного желтка в качестве связующего компонента.

D Замените от ¼ до ⅓ объема пшеничной муки безглютеновыми рисовой, кукурузной, картофельной мукой или семолиной – тесто получится еще более рассыпчатым.

E Хестон Блюменталь добавляет в такое тесто немного пекарского порошка, а также яичный желток, который содержит достаточно жидкости, для того чтобы активировать порошок.

Песочное печенье → Вкусы и вариации

Черный перец

Соль – неотъемлемая составляющая песочного теста, но если вдруг у вас одинаковые мельнички и вместо солонки вы случайно схватили перечницу, не беспокойтесь. Кулинарная школа Leiths предлагает рецепт песочного печенья с черным перцем: на 55 г сахара, 110 г сливочного масла и 165 г муки требуется 1 ч. л. толченного в ступке черного перца.

Нут

Пакора, сокка или дхокла могли создать у вас впечатление, что нутовая мука используется только для несладкой выпечки, но

печенье, приготовленное из муки бесан, докажет вам обратное. Оно обладает тем же глубоким золотистым оттенком, что и его несладкие собратья, что зачастую говорит о необходимости большего количества сливочного масла, чем у обычного печенья из пшеничной муки (но не обязательно). Главным плюсом этой муки является текстура: печенье выходит таким легким и тающим во рту, что любое добавление фруктов или орехов становится излишним. Другое дело – пряности. Во время праздника Дивали особенно популярны кардамон и мускатный орех, характерные для индийского печенья *nan khatai*. Афганские *nan-e nodhokchi* приправляются розой и кардамоном. Бесан имеет достаточно выраженный вкус, так что, если вы еще не пробовали эту муку в составе сладкой выпечки, начать знакомство лучше, смешивая ее с пшеничной мукой по аналогии с кукурузной мукой или семолиной в пункте **D** раздела «Отступления».

Шоколад

В Англии, чтобы именоваться шоколадным, печенье должно содержать не менее 3 % обезжиренных частиц какао. Печенье, не отвечающее этому условию, имеет отметку «с ароматом шоколада». Я еще не проверяла, соответствует ли этим нормам печенье *Granny Boyd's* из книги Найджелы Лоусон *How to be a Domestic Goddess*, да и не важно: всё равно это мое самое любимое шоколадное печенье на свете. Соотношение ингредиентов более-менее соответствует указанному в нашем базовом рецепте песочного печенья; используется лишь чуть меньше муки, чем можно было бы ожидать, а недостающее ее количество заменяется какао. Время, сэкономленное на высчитывании подобающей пропорции частиц какао, потратьте лучше на поиски действительно хорошего ванильного мороженого в ближайшем супермаркете – великолепной добавки к нашему печенью. Лоусон рекомендует использовать 125 г мелкого сахара, 250 г несоленого сливочного масла, 300 г самоподнимающейся муки и 30 г какао-порошка. Следуйте способу приготовления, указанному в базовом рецепте, но выпекайте печенье 5 минут при 170 ˚C, затем уменьшите нагрев до 150 ˚C и держите их в духовке еще 15 минут.

Кислосливочное масло

По-моему, поедать сливочное масло ложками способен разве что какой-нибудь косоглазый серийный маньяк. Густые топленые

сливки отличаются содержанием жира, вполне разумным с точки зрения социальных норм. Чтобы соответствовать стандартам PDO (зарегистрированное географическое указание происхождения товара), корнуэльские топленые сливки должны содержать не менее 55 % молочного жира (жирность большинства сортов сливочного масла в Британии составляет 86 %). Я нашла рецепт песочного теста с добавлением топленых сливок, в котором половина сливочного масла (в эталонной пропорции 1:2:3) была заменена густыми топлеными сливками. Печенье получилось вкусным, но не совсем обычным: жидкость, содержащаяся в сливках, нарушила его песочную текстуру. В этом случае всё же предпочтительнее сливочное масло. Чтобы добиться более глубокого молочного привкуса, последуйте рекомендации Майкла Рульмана и попробуйте кислосливочное масло. Большинство видов сливочного масла в Великобритании принадлежат скорее к сладкому типу, но некоторые небольшие молочные фермы начинают продавать кислосливочное масло онлайн. Вы можете также поискать в отделах элитных продуктов нормандское масло с сертификатом качества AOP. Домашний вариант такого масла можно приготовить с помощью жирных сливок, пахты и стационарного миксера.

Заварной крем

В книге *English Food* Джейн Григсон называет заварной крем-концентрат «одной из малых британских национальных трагедий». Интересно было бы послушать ее мнение о рецепте заварного крема, который я обнаружила между рецептами порошка карри и цианистого калия в сборнике *The Pharmaceutist's and Druggist's Practical Receipt Book* 1865 года. Смесь саговой муки, куркумы, молотого горького миндаля и масла кассии (с ароматом, напоминающим корицу, только грубее) добавляется к подслащенному молоку. По сравнению с этим вариант Альфреда Берда из кукурузной муки, желтого красителя и ванили кажется амброзией. (Берд изобрел концентрат заварного крема без добавления яиц для своей жены, у которой была аллергия на яйца. Вот так со временем меняются знаки любви – это уже не цветы или кружевное белье.) Чтобы приготовить песочное печенье из заварного крема, замените треть муки заварным кремом-концентратом. Вкус заварного крема станет более выраженным, если добавить ванильный экстракт и щепотку желтого пищевого красителя или аннатто.

Финики

Мелко нарезанные финики – ваш вариант, если рассыпчатая текстура теста нравится вам больше, чем фруктовые добавки. Финики – классический вариант, но подойдут и любые другие сухофрукты или даже консервированные фрукты. Однако их нужно хорошенько обсушить, иначе сироп от фруктов пропитает нижний слой теста, и выпечка станет слишком влажной. Тесто замешивают по аналогии с песочным, при этом стандартные 3 части муки необходимо заменить таким же количеством муки и овсяных хлопьев, взятых в равных долях. Разотрите или смешайте в кухонном комбайне 200 г несоленого сливочного масла со 150 г пшеничной муки, затем добавьте 150 г овсяных хлопьев, 100 г сахара и пару щепоток соли. Припускайте на слабом огне 400 г фиников без косточек с 250 мл воды, пока лишняя вода не выпарится. Затем произвольно порубите финики. Половину теста уложите, равномерно распределяя, в квадратную форму для выпечки со стороной 23 см и утрамбуйте. Сверху выложите финики, затем – второй слой теста. Выпекайте при 160 ˚C в течение 40 минут. Острым ножом наметьте на поверхности горячего пирога порционные кусочки, затем разрежьте его и переложите на стойку для выпечки.

Мед и гхи

Что может быть лучше, чем мед в паре со сливочным маслом, желательно соленым. Вскоре после того, как я приготовила блинчики *бегрир* (**тут**) и подала их с маслом, смешанным с медом, я зашла в Fortnum & Mason и купила упаковку медового песочного печенья. Оказавшись там снова, я обнаружила, что эту выпечку больше не продают, и загорелась идеей испечь собственный вариант. Вы можете просто заменить сахар в рецепте песочного теста медом, но имейте в виду, что эти ингредиенты очень различаются по содержанию воды: в рафинированном сахаре ее приблизительно 0,1 %, а в меде – от 12 до 23 % (при этом качественный мед обычно содержит менее 20 % воды). Чем больше жидкости в подсластителе, тем больше клейковины образуется в тесте, что не лучшим образом влияет на его песочную текстуру. Одна из возможностей нейтрализовать этот эффект – использовать масло гхи вместо сливочного. Оно напоминает обычное топленое масло, однако было подвергнуто длительной тепловой обработке и поэтому имеет более яркий вкус. Бывает, что в гхи добавляют ароматизатор сливочного масла, однако в азиатских супермаркетах нетрудно найти неароматизированный вариант.

Лаванда

Современная классика. Изящное круглое лавандовое печенье подают на рейсе Eurostar от Сент-Панкраса до Авиньона. Как мне кажется, основная мысль заключается в том, что, когда поезд проносится мимо нагретых солнцем каменных деревушек, раскинутых то тут, тот там среди лиловых полей, печенье неизбежно вызывает предвкушение отпуска. На обратном пути печенья не предлагают – скорее всего, потому что в поездке до Кингс-Кросса через Дагенхем запахи куда менее аппетитны. Возьмите 1 ч. л. бутонов лаванды на 150 г муки, добавьте также по паре капель флердоранжевой эссенции и ванильного экстракта.

Фруктовая начинка

На дворе 20 декабря или около того. Засучив рукава рождественского джемпера, вы собираетесь печь пирожки с фруктовой начинкой. И практически сразу начинаете сожалеть о своем решении. Песочное тесто непросто раскатать даже в лучшие дни, а при включенном на всю катушку центральном отоплении тесто и вовсе прилипает, растягивается и тает. Ваша идея порадовать ребятишек, украсив каждый пирожок печеньем в форме оленя, проваливается, когда вы обнаруживаете, что ноги у всех оленей растеклись и стали неправдоподобно длинными. Достав первую партию из духовки, вы видите, что вытекшая начинка пузырями выступила по краям и напоминает битум. Вы смотрите на следующую партию; возникает мысль бросить это безнадежное дело. Не сдавайтесь. У рецептов песочных пирожков с начинкой и песочного печенья много общего. Выложите тесто и оставшуюся начинку в миску и хорошенько перемешайте. Скатайте из кусочков теста шарики величиной с грецкий орех, приплющите их вилкой и выпекайте согласно базовому рецепту. Когда печенье остынет, посыпьте его сахарной пудрой. Подавайте, объявив домашним, что это *Pastetenfüllungbälle* – швабский предок пирожков с начинкой.

Оливковое масло и узо

Если греческий ликер узо, который вы привезли с Корфу, потерял свое очарование в отсутствие солнечного света и игры на бузуки, уберегите гостей от нежелательного позднего дижестива, использовав его в качестве ароматизатора. *Курабьедес* («облака») –

это греческий представитель обширного интернационального семейства песочной выпечки. Обычно его готовят с оливковым маслом. Адаптируйте наш базовый рецепт, используя сахар, оливковое масло и муку в соотношении 1:2:5, а также при желании заменив 10–30 % муки молотым миндалем. На 50 г сахара, 100 г (120 мл) оливкового масла и 250 г муки добавьте 2 ст. л. узо одновременно с маслом. Перемешайте все ингредиенты, скатайте шарики величиной с грецкий орех и уложите их на смазанный маслом противень, сделав в каждом шарике углубление большим пальцем. Выпекайте при 160 °C в течение 30 минут. Пока печенье еще теплое, посыпьте его сахарной пудрой. Кто-то сбрызгивает узо и готовое печенье, однако я предпочитаю не злоупотреблять ликером, так чтобы чувствовался вкус оливкового масла. Среди вариантов этой выпечки – *курабьедес* с ароматом бренди, украшенные цельным бутоном гвоздики, символизирующим пряности, которые волхвы подарили Иисусу.

Пекан

Типичная североамериканская добавка к песочному печенью. Орехи при этом обжаривают, измельчают и добавляют в тесто, замешенное с коричневым сахаром, который привносит легкую карамельную нотку. Обычно также добавляют ваниль, а иногда и немного бурбона. Как и большинство североамериканских разновидностей печенья и кексов, песочное печенье с пеканом слаще, чем его британский аналог. Отмерьте 100 г сахара (65 г коричневого и 35 г белого), 150 г сливочного масла, 250 г пшеничной муки, 75 г измельченного пекана, 1 ч. л. ванильного экстракта и ½ ч. л. соли и смешайте. Скатайте 12 шариков, обваляйте их в мелком сахаре и выпекайте при 160 °C в течение 20 минут. Чад Робертсон, владелец пекарни Tartine в Сан-Франциско, печет такое печенье с кленовым сахаром, молотым пеканом и мукой марки KAMUT – фирменной цель-нозерновой

пшеничной мукой, которая, по его мнению, обеспечивает наилучшую песочную текстуру. (Bob's Red Mill, компания по производству натуральных продуктов из Орегона, утверждает, что мука KAMUT пахнет сливочным маслом, что делает ее абсолютно идеальным выбором для такого типа выпечки.) Робертсон предпочитает соотношение сахара, сливочного масла, муки и пекана 1:1:2:2. Он также добавляет пекарский порошок и, вместо того чтобы обваливать сырое печенье в мелком сахаре, смазывает их кленовым сиропом сразу после того, как вынимает из духовки.

Лимонный шербет

Фантастическое и действительно лимонное песочное печенье, которое по вкусу напоминает добротный *лимонный торт*. Секретный ингредиент – лимонная кислота – заимствован из рецепта индийской дхоклы (**тут**). Не скупитесь на цедру – именно она придает печенью выраженный цитрусовый вкус и аромат. На партию теста, замешенную из 50 г сахара, 100 г сливочного масла и 150 г муки, мелко натрите цедру 2–3 лимонов и добавьте ⅛ ч. л. лимонной кислоты.

Злаковые батончики

Соотношение ингредиентов злаковых батончиков – слегка дополненный рецепт песочного печенья: 1:1:2:3. Как и для имбирного кекса, тесто для злаковых батончиков обычно замешивают методом растапливания. Это значит, что оно очень быстро становится готовым к выпеканию. Однако остерегайтесь слишком рано приступать к их поеданию. Сахар и сливочное масло должны достаточно остыть и затвердеть, чтобы батончики можно было нарезать. Если вы не выдержите паузу, батончики будут крошиться. Кроме того, будет крайне сложно контролировать их употребление – трудно удержаться и не закинуть очередной маленький кусочек в рот.

На квадратный пласт со стороной 20 см или круглый пласт диаметром 23 см **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г светло-коричневого сахара **C D**
100 г золотого сиропа **D E F**
200 г несоленого сливочного масла **G**
300 г овсяных хлопьев **H**
1–2 щепотки соли
½ ч. л. пищевой соды – по желанию **I**

1 В небольшом сотейнике на среднем огне растопите сахар с сиропом и сливочным маслом до получения однородной массы. Снимите с огня и остудите.

2 Насыпьте в миску овсяные хлопья. Добавьте соль и пищевую соду (при желании). Сделайте углубление в центре.

3 Влейте масляную массу в миску с сухими ингредиентами, тщательно перемешайте.

4 Переложите полученную смесь в квадратную или круглую силиконовую форму либо в тщательно смазанную маслом металлическую форму для выпечки, разровняйте и утрамбуйте. Если вы используете силиконовую форму, предварительно установите ее на противень.

5 Выпекайте в средней части духовки при 150 °C в течение 25–30 минут, или пока корж не станет золотистым и плотным. Если вы предпочитаете более хрустящую текстуру, выпекайте 30 минут при 190 °C.

6 Через 15 минут после того, как вы достанете злаковый корж из духовки, наметьте порционные кусочки. Не вынимая из формы,

оставьте батончики в прохладном месте, чтобы они застыли (лучше на ночь). Если вам требуется подать готовые батончики быстрее, то, как только они остынут, уберите их в холодильник на пару часов.

Не следует охлаждать корж до такой степени, чтобы он начал крошиться при попытках нарезать его. Если это всё же произошло, выдержите корж при комнатной температуре, время от времени проверяя консистенцию, пока он не станет податливым.

7 Разрежьте пласт на кусочки. Батончики можно хранить в герметично закрывающейся банке в течение недели.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы испечь квадратный пласт со стороной 15 см, используйте приблизительно половину указанного количества ингредиентов. Для формы размером 3020 см увеличьте количество продуктов вдвое.

B Кто-то считает, что злаковые батончики лучше всего выпекать в металлической форме, но я предпочитаю силиконовую, из которой их намного проще достать и которую проще мыть.

C Вместо светло-коричневого сахара можно использовать темный, но не забывайте, что у него очень насыщенный вкус. Белый сахар – тоже неплохой вариант, но для этой выпечки он может показаться слишком нейтральным.

D В сиропе содержится больше воды, чем в сахаре, а в коричневом сахаре – больше, чем в белом. Если вы хотите, чтобы батончики дольше сохраняли плотную текстуру, используйте 25 г патоки и 175 г белого сахара вместо 100 г сиропа и 100 г коричневого сахара.

E Если сиропа у вас меньше, чем требуется, замените недостающее количество сахаром.

F Можете использовать и другие сиропы или их смесь, но некоторые – в том числе медовый и кукурузный – отличаются высоким содержанием фруктозы, которой свойственно подгорать уже при умеренной температуре, так что следите за состоянием пласта во время выпекания.

G Тесто для батончиков можно замешивать и на соленом сливочном масле, но если вы возьмете несоленое масло и добавите к нему соль, вам легче будет контролировать вкус.

H Батончики из крупных овсяных хлопьев или геркулеса плохо держат форму. Используйте хлопья классического помола для каши (но не быстрого приготовления).

I Пищевую соду добавлять не обязательно; откажитесь от нее,

если вам нравится поджаристая и хрустящая текстура.

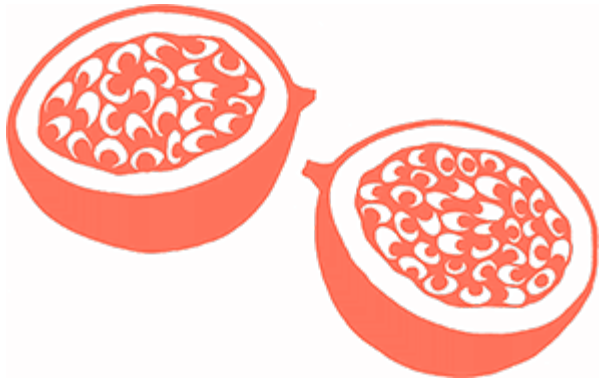
Злаковые батончики → Вкусы и вариации

Пахлава

Пахлава – это в некотором роде противоположность злаковых батончиков: в ней слои теста и начинки чередуются, в то время как в батончиках все ингредиенты перемешаны. Фатих Гуллу – представитель шестого поколения семьи, занимающейся выпечкой пахлавы в знаменитом стамбульском заведении Karakoy Gulluoglu, – утверждает, что тесто должно быть как можно более тонким и хрустящим, а сироп должен иметь определенную плотность, которая способна меняться в зависимости от климатических условий. Если пахлава приготовлена правильно, то монетка, упавшая на нее с высоты двух футов, пройдет сквозь все слои сверху донизу, хотя скептикам лучше не устраивать такой проверки в своей местной пекарне. За пределами Турции вкусовые добавки разнятся в зависимости от региональных предпочтений. Майкл Крондл отмечает, что сирийцы выбирают флердоранжевую эссенцию или розовую воду, а иранцы добавляют также кардамон. Греки смешивают сироп с медом, корицей и орехами. Эти вкусовые правила подходят и для злаковых батончиков. Возможно, вам захочется изменить размер порций. Я пеку экзотические злаковые батончики в формочках для мини-тартов, добавляя мед, флердоранжевую эссенцию и крупно рубленные фисташки.

Банан

Если добавить банан в смесь сахара, сиропа и сливочного масла, получится румяное подобие английского пирога баноффи. Потребуется лишь слегка изменить базовый рецепт, но результат определенно вас шокирует. В идеале вам нужны зрелые коричневатые бананы, но можно взять и желтые экземпляры, подчеркнув их аромат небольшим количеством ванильного экстракта и парой щепоток смеси пряностей. Разомните (или мелко нарежьте) 2–3 очень спелых банана и смешайте их с горячей масляной массой, прежде чем добавлять ее к овсянке на шаге **3**.



Маракуйя

У мякоти маракуйи настолько выраженный аромат, что она сама по себе напоминает эссенцию. А значит, ее можно добавлять в бисквитные кексы и печенье, не опасаясь повредить их текстуру. Зернышки сырой маракуйи разжевываются примерно с тем же успехом, что и кусочки дробины, оставшиеся в птичьей тушке. Однако в приготовленном виде они становятся хрустящими и более органично смотрятся в злаковом батончике, а не в кексе. Используйте мякоть 3–4 плодов маракуйи. Содержащаяся в мякоти жидкость сделает батончик скорее упругим, чем хрустящим. На этот вариант меня вдохновил эквадорский напиток под названием *colada de avena*, который готовят из замоченных овсяных хлопьев, нерафинированного сахара *panela* и фруктов – своеобразная реминисценция старинного ячменного напитка с лимоном.

Арахис, шоколад и изюм

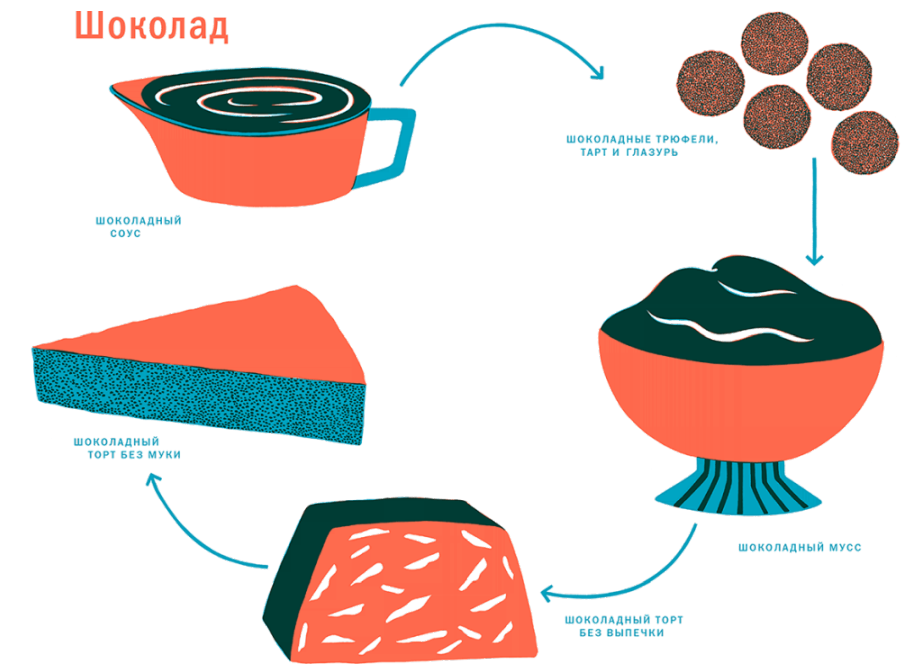
Я всегда могу устоять перед батончиком Mars – если только это не последняя еда, оставшаяся в моем рюкзаке после (или во время, или до) восхождения на гору. Не давайте мне начать свою обычную тираду о том, во что превратились популярные батончики моего детства (кроме Picnic, который до сих пор достаточно вкусный). Во избежание разочарования сделайте батончик самостоятельно: приведенный здесь вариант готовится очень быстро и легко и получается вкуснее любого батончика (за исключением Picnic), который вы найдете в ближайшем ларьке. Я регулярно готовила такие сладости, когда мои дети были маленькими (убеждая себя – не совсем беспочвенно, – что овсянка хорошо влияет на грудное вскармливание). Чтобы испечь корж диаметром 17 см, следуйте базовому рецепту, используя по 40 г

сахара и сиропа, 80 г сливочного масла и 120 г овсяных хлопьев, а также по 25 г соленого арахиса, шоколадной крошки и изюма. Добавьте арахис вместе с овсяными хлопьями, затем дайте смеси немного остыть, после чего введите шоколадную крошку. Чтобы изюм, оказавшийся на поверхности десерта, не подгорел, выложите его на дно подготовленной формы и накройте полученной массой. Продолжайте с шага **5** базового рецепта.

Карамельная патока и апельсин

Я часто с ностальгией вспоминаю тележки со сладостями. Позвякивающие хрустальные вазочки с фруктовым салатом, изрядной величины чизкейки, залитые взбитыми сливками бисквиты и великолепные торты, в которых недостает одного-двух кусочков. Будто миниатюрные передвижные библиотеки – но не с книгами, а с десертом. Бабушка всегда выбирала апельсины в карамели – блюдо, которое я пыталась воссоздать при приготовлении злаковых батончиков с патокой и апельсином. Эти батончики я готовлю тонкими, как овсяное печенье, и подаю с имбирным мороженым. Если вы захотите повторить этот рецепт, сократите время выпекания до 10–12 минут. Смешайте 50 г мелассы, 50 г мелкого сахара, 100 г сливочного масла, 150 г овсяных хлопьев и щепотку соли. Добавьте мелко натертую цедру двух крупных апельсинов и сок одного апельсина. Выпекайте в круглой форме диаметром 20 см или разделите на две формы, если хотите получить более тонкие пласты.

Шоколад



Во всех, кроме одного, базовых рецептах этого раздела способы приготовления практически идентичны. Растопите шоколад с другим ингредиентом. Добавьте яйца и/или ароматизаторы. Дайте смеси застыть (или стимулируйте этот процесс). Исключением является шоколадный соус, который, разумеется, не слишком пригодится вам в застывшем виде. Шоколад – ингредиент капризный. Если что-то идет не так, причина чаще всего заключается в слишком сильном нагреве или повышенной влажности. Ирония в том, что именно эти два условия – избыточная жара и влажность – необходимы дереву какао для успешного развития. Увы, таково следствие изысканности (а шоколад – ингредиент весьма изысканный): теряешь связь со своими корнями. Чтобы растопить шоколад, требуется самообладание. Вам придется проверять миску и ложку на предмет влажности с той же тщательностью, с какой шериф надраивает свой шестизарядник. Сейчас вода – ваш главный враг. В мелких трещинках деревянной ложки может скрываться нежелательная влага. Из водяной бани, которую вы считали герметичной, может вырваться пар. Капельки конденсата так и норовят сорваться с вытяжного вентилятора в миску. Планета на состоит из воды: всё на этом свете действует против вас. Я

читала, что «даже нескольких капель воды» достаточно, чтобы растопленный шоколад свернулся, то есть превратился в крупчатую грязь, наподобие той, из которой вы лепили в детстве куличики. Весь фокус здесь в слове «даже»: остерегайтесь именно мельчайших капелек воды. Если вы, например, нальете в миску слишком много воды, шоколад станет довольно жидким и избежит свертывания, так что его можно будет как-то применить (хотя, вероятно, не совсем так, как планировалось изначально). Если же с сухими частицами шоколада соединятся мелкие капельки воды, в миске начнется бесконтрольное образование комочков, а у вас возникнет паника, как при игре в тетрис, когда вы понимаете, что больше не можете повлиять на ситуацию. В таком случае иногда помогает добавление жира. Иногда не помогает. Неудивительно, что Вилли Вонка съехал с катушек.

Большинство описанных в этой главе блюд можно приготовить, смешав предварительно растопленный шоколад с другими ингредиентами, которые подогреваются отдельно, – пожалуй, лучшим выбором будет микроволновка. Приведенные далее рекомендации чаще всего основаны на одном из двух простейших принципов: либо аккуратно растопить шоколад *с добавлением* других ингредиентов – например, сливочного масла, как для шоколадного торта без муки (**тут**), – либо расплавить измельченные кусочки шоколада, смешав их с горячей жидкостью, например сливками – в случае приготовления ганаша.

СПервую разновидность ганаша в этом разделе готовят путем существен-**О**ного разбавления: 2 части обычных сливок на часть темного шоколада **У**с 70 %-м содержанием какао. (Неважно, отмеряете ли вы сливки в граммах **С**или миллилитрах – эти значения приблизительно равны.) У вас получится соус цвета скорлупы лесного ореха. Соус из 150 г шоколада и 300 г сливок останется жидким в течение 2–3 часов при комнатной температуре. Если дать ему постоять дольше или убрать в холодильник, он начнет затвердевать, и потребуется слегка нагреть его, чтобы снова сделать текучим. Жидкие ароматные добавки – скажем, немного бренди, кофе или сахарного сиропа – помогут ганашу дольше оставаться жидким. Не поддавайтесь искушению увеличить пропорцию сливок. Вкус шоколада даже с 70 %-м содержанием какао в этом случае окажется слишком слабым.

Рита Руднер как-то раз сказала, что никогда не понимала людей, которые спрашивают, есть ли у нее ненужная мелочь. «Откуда вам знать, понадобится она или нет? Жизнь еще не закончена!» То же самое я могу сказать о шоколадном соусе. Любые остатки – это дополнительная порция, которой вы просто

еще не нашли применение. Намажьте им утренний круассан. Добавьте в молоко и сделайте коктейль. Взбейте с замороженными кусочками банана – получится *почти* полезное мороженое. Смешайте с куантро и закусите парой тонких имбирных печенек. Или съедайте по ложечке каждое утро вместо витаминов: это улучшит вам настроение и в любом случае будет не вреднее, чем оранжевое драже из мела.

ТРЮФЕЛИ И ТАРТ

Более густой вариант ганаша – следующий базовый рецепт этой главы – готовится из равных долей 70 %-го горького шоколада и жирных или взбитых сливок. Взбейте смесь, как только она остынет до комнатной температуры, – благодаря сливкам она станет легкой и воздушной. Кто-то подает эту смесь как шоколадный мусс (**тут**), из нее также получается отличный крем для тортов. Кроме того, можно добавить в такую смесь ароматизаторы, слегка подсластить ее, охладить в форме и подать как трюфельный торт. Однако чаще всего эту массу не взбивают, а скатывают из нее трюфели или выкладывают ее на предварительно выпеченную основу для пирога. Добавьте небольшое количество мягкого несоленого масла, чтобы добиться более шелковистой текстуры, и немного сахара, если вкус какао кажется вам горьковатым.

Интереснее всего экспериментировать с ароматами: можно ароматизировать сливки или добавлять в еще жидкий ганаш экстракты, отдушки или ликеры. Загвоздка лишь в том, чтобы не переусердствовать с жидкостью, иначе ганаш не застынет. Масса жидкости (главным образом это жирные сливки), которую способен принять шоколад с 70 %-м содержанием какао, оставаясь при этом способным застыть и приобрести пластичную текстуру (возможно, для этого потребуется поставить его на ночь в холодильник, остудив предварительно до комнатной температуры), как правило, в 1½ раза превышает его собственную массу.

Молочный и белый сорта шоколада более капризны, чем черный, так как из-за высокого содержания сахара при растапливании они становятся липкими. Как правило, эти сорта не могут принять столько же жидкости, как черный, и сохранить при этом способность застывать; кроме того, они более чувствительны к температуре нагревания. Я говорю «как правило», поскольку в данном случае невозможно что-то утверждать наверняка: существует огромное количество брендов, и свойства шоколада сильно различаются. Если вы хотите

приготовить трюфели в хрупкой шоколадной оболочке, вам придется овладеть искусством темперирования шоколада, чтобы сделать его блестящим, гладким и приятно похрустывающим на зубах. Этот процесс включает нагревание, охлаждение и размешивание шоколада в соответствии с достаточно жестким сводом правил, обеспечивающим правильное затвердевание частиц какао. Из нескольких способов следующий показался мне самым простым, хотя для него требуется термометр (и как минимум 200 г шоколада). Если у вас цельная плитка шоколада, разрежьте ее на мелкие кусочки одинаковой величины. Приблизительно ⅔ шоколадной массы выложите в огнеупорную миску, установленную над слабо кипящей водой (не касаясь воды) и растопите (можно также растопить шоколад небольшими порциями в микроволновке). Снимите миску с огня. Добавьте оставшуюся треть шоколада и размешивайте, пока температура массы не опустится до 31–32 °C (для темного шоколада), 30–31 °C (для молочного) и 27–28 °C (для белого). Как только температура шоколада снизится до этих значений, его можно использовать. Окуните трюфели в темперированный шоколад. Постарайтесь сделать это быстро, так как шоколад не будет жидким вечно.

Гарольд Макги отмечал, что кулинарным писателям следует точно указывать, какой именно шоколад они используют в своих рецептах. Пропорции какао-масла, тертого какао и сахара могут существенно различаться. Поскольку частицы какао абсорбируют жидкость, а она превращает сахар в сироп, то рецепт, разработанный для шоколада с высоким содержанием сахара, может обернуться катастрофой, если такой шоколад заменить элитным горьким с 70 %-м содержанием какао. Таким образом, для всех базовых рецептов в этой главе оптимальным вариантом будет стандартный темный шоколад из супермаркета (приблизительно 45 % какао), если только вас не смутит его сладость. Чтобы улучшить вкус, возможно, потребуется добавить немного кофе или коньяка. Молочный и белый шоколад лишь несколько раз встречаются в разделе «Вкусы и вариации», так как прямой заменой темному шоколаду они могут служить только в шоколадном соусе и муссе. В общей сложности добавление сухого молока, высокое содержание сахара и (в некоторых случаях) частичная замена дорогого какао-масла растительным жиром приводят к тому, что эти сорта шоколада значительно отличаются от темного. Даже самые ярые сторонники сладких плиток согласятся с преимуществами использования в кулинарии темного шоколада, а его горький привкус при желании успешно маскируется сливочным маслом или сливками с сахаром. Здесь мы пересечемся с главой, посвященной заварному крему. *Petits*

pots au chocolat готовят так же, как и ганаш, только не растапливают шоколад в жирных сливках, а используют теплый жидкий заварной крем. По консистенции крем получается более гладким, чем ганаш, он напоминает скорее нарисованный на компьютере жидкий шоколад из рекламы. По моему опыту, такой способ приготовления *petits pots* значительно надежнее, чем выпекание их в стиле *крем-брюле* в духовке, так как в этом случае шоколад невозможно случайно перегреть. Заварной крем можно приправить пряностями – см. **тут** – или жидкими ароматизаторами, которые следует добавлять сразу после шоколада.

МУСС

Возможно, вы подумаете, что *petits pots* по отношению к шоколадному муссу – примерно то же самое, что обычный шоколад по сравнению с пористым: тот же продукт, только без пузырьков воздуха внутри. Но в *petits pots* яйцо подвергается термообработке, а в классическом муссе – нет, что может стать проблемой, если вы готовите десерт для кого-нибудь, кто не ест сырые яйца. Некоторые повара выходят из положения, взбивая ганаш и называя это муссом, и хотя результат получается неплохим, такому муссу не хватает пузырьков, которые в этом десерте важны не меньше, чем в шампанском. Единственным преимуществом мусса перед *petits pots* является простота его приготовления. Обычно взбитые яичные белки добавляют в остывший, но всё еще жидкий растопленный шоколад. На это требуется не более 10 минут. Свой любимый шоколадный мусс я готовлю с кофе и чуточкой рома: идеальное сочетание сложного вкуса, легкой текстуры и запоминающейся яркой нотки. Подается он, разумеется, в небольшой емкости без каких-либо выемок, углублений и прочего труднодоступного декора: ничто так не огорчает, как полоска мусса толщиной в полмиллилитра, которую можно достать только щеткой для мытья посуды. Лучший шоколадный мусс, какой мне только доводилось пробовать, подавался не в изящной креманке, а в огромной белой супнице. Это был уютный ресторанчик в Кларкенуэлле, озаряемый теплыми отблесками свечей, которого, я полагаю, давно уже не существует. Официант вручал вам белое блюдце и солидную порцию удивительного красновато-коричневого мусса, сопровождаемого до смешного гигантской серебряной ложкой. Затем он возвращался с еще одной супницей взбитых сливок и щедро наполненной ложкой. Последний раз я была там на одном из первых свиданий. Мы заказали двойную порцию мусса, которая ничем не отличалась от порции на одного, кроме того,

что подавали ее на большой обеденной тарелке. Свидание шло вполне успешно. Мы говорили о Мартине Эмисе. Он предпочитал роману «Информация» «Лондонские поля»; я придерживалась противоположного мнения. Это был довольно веселый и обоюдно информативный спор. На тарелке виднелось всё больше белого и всё меньше коричневого. Стали обсуждать впечатления от Стамбула, или это был Кардифф? Теперь уже не вспомнить. Тарелка стала совсем белой, за исключением небольших пятен, которые я еще не успела подобрать указательным пальцем. «Не правда ли, прекрасный мусс?» – поинтересовалась я, промакивая губы салфеткой. «Поверю тебе на слово», – ответил он, и я заметила нетронутую блестящую ложку возле его локтя. В следующий раз мы встретились спустя 9 лет; он был женат и имел троих детей.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

По способу приготовления шоколадный торт без выпечки имеет много общего с муссом, за исключением того, что с сахаром на этот раз взбивают целые яйца, а не только белки. Смешав яичную массу с растопленным шоколадом и сливочным маслом, добавьте немного раскрошенного печенья. Всё очень просто. Выпекания не требуется: просто переложите смесь в металлическую или силиконовую форму и дайте ей застыть. Большинство современных рецептов обходятся без яиц, но если вы без опаски едите сырые яйца и доверяете поставщику, я бы всё же рекомендовала использовать их: они придают шоколадной массе объем, а готовому торту – более плотную текстуру. Многие варианты без добавления яиц сводятся, по большому счету, к масляному ганашу, который легко тает и может растечься при употреблении. Тем не менее вы можете ознакомиться с ними в разделе «Вкусы и вариации». Шоколадный торт без выпечки появился в меню моей семьи после того, как мама увидела его в утренней детской программе с Делией Смит. Смит назвала его бельгийским бисквитным тортом, что всегда казалось мне в корне неверным. Во всем, что касается шоколада, Бельгия всегда занимала лидирующую позицию с точки зрения изысканности, по крайней мере в сравнении с маслянистой заурядностью британского какао-порошка. Чего нельзя сказать о нашем шоколадном торте. Да, он, несомненно, очень вкусный, но с точки зрения изысканности похож скорее на дешевое пиво, выпитое на автозаправке. Но, к счастью, сейчас это претенциозное название встречается всё реже.

На самом деле вполне вероятно, что так называемый бельгийский торт имеет германское происхождение; рецепт был

создан крупнейшей немецкой кондитерской фабрикой Bahlsen с целью найти применение ее знаменитому печенью *лейбниц-кекс. Лейбниц* – это хрустящий постный вариант классического французского *пети-бёр*, однако не настолько постный, как британское печенье *рич ти*, которое обычно используют для приготовления этого торта. В Германии наш шоколадный торт носит название *Kalter Hund* («холодная собака»), которое напоминает скорее не десерт, а особенно тяжелую стадию наркотической абстиненции. Однако сам торт, как ни странно, гораздо более изысканный, чем его британская версия. *Kalter Hund* традиционно готовят в форме для выпечки хлеба, в которую с поистине тевтонской точностью выкладывают цельные печенья. При этом каждый ломтик получается таким, будто сошел с витрины элитной *кондитерской* – в отличие от мешанины из кусочков шоколада и печенья авторства вашей мамы. Если шоколадный торт без выпечки действительно родом из Германии, то неудивительно, что это один из любимых десертов самой королевы, как утверждает королевский шеф-повар Даррен Макгреди. Принц Уильям заказал его на свою свадьбу вдобавок к традиционному многоярусному фруктовому торту. Сверху королевская версия этого торта покрыта изрядным количеством темного шоколада и затем – белой глазурью. Выглядит не настолько простовато, как вариант моей мамы, но всё же достаточно безыскусно, чтобы заставить Карема рыдать, утираясь поварским колпаком. До тех пор, пока он не попробует кусочек.

Макгреди отмечает, что у него частенько просят рецепт этого шоколадного торта; в свою очередь, выбирая рецепт для книги, я была поражена, насколько соблазнительным кажется торт большинству людей. Я попробовала приготовить его в итальянском стиле – нечто подобное делают португальцы и хорваты – в виде колбасы, посыпанной сахарной пудрой, и подала к послеобеденному кофе. Скорость, с которой исчезли ломтики торта, заставила меня задуматься, стоит ли вылеплять реалистичную копию домика из марципана с тертым шоколадом или тратить целые часы, доводя до совершенства «Наполеон» с айвой.

Впрочем, я не утверждаю, что не существует способов приукрасить шоколадный торт без выпечки. Так, в регионе Марке на востоке Италии подобный торт готовят с сушеным инжиром, миндалем и грецкими орехами, сдабривая его коньяком, пряностями и анисовым ликером, и обычно подают его с сыром пекорино. Делия Смит адаптировала собственный рецепт для более взрослой аудитории, приготовив один вариант торта из печенья амаретти, пропитанного коньяком и сидром,

перемежающегося со слоями ганаша, а второй – из смеси фисташек, сушеной кислой вишни, овсяного печенья и рома. Я сама как-то раз приготовила торт из белого шоколада с малиной и фисташками, который сильно смахивал на колбасу мортаделла. Надо сказать, все эти изыски вызывают у меня ностальгию по небрежному шоколадному торту моей юности. Если уж сами Виндзоры не могут устоять перед ним, то зачем пытаться нам?

ТОРТ БЕЗ МУКИ

Глава завершается единственным блюдом, требующим термической обработки. Пышная текстура торта достигается за счет растапливания шоколада со сливочным маслом, взбивания сахара с яйцами, смешивания яичной массы с остывшим шоколадом и выпекания. Если не считать использования духовки, по способу приготовления он минимально отличается от шоколадного торта без выпечки. Обратите внимание, что мука в рецепте отсутствует, поэтому процесс напоминает приготовление заварного крема, только роль подслащенного молока или сливок выполняют жидкий шоколад и сливочное масло. Следовательно, торт необходимо выпекать при низкой температуре, желательно на водяной бане, до тех пор, пока тесто не схватится, но при этом будет слегка колебаться в центре. Точно определить момент готовности такого торта только по таймеру довольно сложно. Главное – научиться понимать, когда следует начать проверять его состояние. Можно воспользоваться шпажкой, но она должна выниматься не сухой, как из бисквита, а слегка влажной, с налипшими частичками теста. Сухая шпажка будет означать, что вы передержали торт в духовке.

Еще две разновидности шоколадного торта без муки – *fallen chocolate cake* («упавший» шоколадный торт) и *fallen chocolate soufflé cake* («упавший» шоколадный торт-суфле). В них используют те же самые ингредиенты в тех же количествах, но при этом яичные белки взбивают отдельно от желтков и сахара и затем добавляют в смесь шоколада, сливочного масла и желтков, благодаря чему выпечка приобретает характерную форму в виде амфитеатра. Имейте в виду: по закону подлости, если вдруг вам это понадобится, выпускать воздух из суфле придется очень долго и мучительно.

Существует много вариантов шоколадного торта без муки; в некоторые добавляют гораздо больше сахара, фрукты или немного молотого миндаля, что придает тесту фактурность. Главное преимущество нашего базового рецепта – простота: шоколад, сливочное масло, яйца и сахар берутся в равных

количествах (запомнить это очень легко, как и съесть готовый торт).

Шоколадный соус

Быстрый в приготовлении шоколадный соус, которым можно полить мороженое, фруктовый пломбир, панкейки и т. д. Сливок для него требуется вдвое больше, чем шоколада. Для более мягкой и гладкой текстуры попробуйте добавить 1 ст. л. мягкого несоленого сливочного масла в конце шага **3**.

На 400 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао **A B**
300 мл сливок жирностью 10–18 % **C D**
1–2 ст. л. мелкого сахара или сахарного сиропа – по желанию

1 Шоколад измельчите и положите в огнеупорную миску такого объема, чтобы она вместила и сливки.

2 В сотейнике доведите до кипения сливки: нагревайте их до того момента, когда по краям начнут появляться крошечные пузырьки, затем снимите с огня. Если вы используете сухие пряности, выключите нагрев, дайте сливкам настояться, затем процедите их и снова прогрейте. Пряности должны иметь насыщенный аромат, иначе они станут незаметны на фоне шоколада.

3 Залейте шоколад горячими сливками и оставьте на пару минут, чтобы он растаял. Затем тщательно перемешайте до блестящей однородной консистенции. Теперь можете добавлять желаемые жидкие ароматизаторы. При желании можете поступить наоборот, добавив шоколад в сливки. Некоторые считают, что так снижается риск образования комочков.

4 Попробуйте полученную массу, при необходимости добавьте ароматизаторов или сахара. Пара столовых ложек мелкого сахара или сиропа легко растворятся в еще теплой смеси. Если вам нужен гораздо более сладкий соус, чем описанный здесь, лучше добавить сахар или сироп в сливки, когда будете нагревать их на шаге **2**.

5 Вылейте соус в емкость и накройте пергаментом или пищевой пленкой, чтобы избежать образования пенки. Соус можно хранить в холодильнике неделю, но, возможно, перед употреблением его придется снова разогреть.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A При нагревании молочного или белого шоколада нужно быть особенно внимательным. Используйте только самые

высококачественные плитки.

B Если у вас нет шоколадной плитки, шоколадный соус можно приготовить из одинаковых пропорций сливочного масла, какао-порошка, сахара и сиропа. Просто соедините всё это в кастрюльке, поставьте на умеренный огонь и нагревайте, постоянно помешивая, пока не получите однородную темную жидкость.

C Вы можете использовать любые сливки. Жирные сливки или сливки для взбивания могут оказаться слишком густыми; сделать их более жидкими поможет нагревание. Предотвратить застывание сливок можно также с помощью молока. Еще один вариант – качественный покупной заварной крем. В одной из старых кулинарных книг я прочитала, что обычное молоко отлично подходит для «домашних нужд».

D Джейми Оливер готовит шоколадный соус точно так же, но при этом вместо молочных продуктов использует сироп из двух банок консервированных груш массой по 400 г на 200 г измельченного 70 %-го шоколада.

Шоколадный соус → Вкусы и вариации

Вишня, лакрица и семена кориандра

Неистощимым источником вдохновения для экспериментов с ароматизированным шоколадным соусом являются всевозможные онлайн-форумы любителей шоколада. Один из своих любимых вариантов соуса я приготовила, прочитав о шоколаде с ароматом красной вишни, лакрицы и кедра. Чтобы воссоздать вкус кедра, я использовала семена кориандра, которые имеют легкий оттенок свежесрубленной древесины. Слегка подсушите 1 ст. л. семян кориандра – действительно слегка, только чтобы пробудить аромат, жарить не надо. К 300 мл обычных сливок добавьте кориандр и 1 ч. л. семян аниса, прогрейте. Оставьте сливки на час, чтобы они пропитались ароматом пряностей, затем снова прогрейте. Продолжайте с шага **3**, процедив сливки и соединив их с шоколадом. Как только смесь приобретет однородный коричневый оттенок, влейте 2 ст. л. вишневого ликера. Точно так же, как кексы, запеканки и новые смелые стрижки, ароматизированный соус часто кажется вкуснее на следующий день после приготовления.

Шоколадная мята и водка

В письме, адресованном Хелен Эванс Браун в 1954 году, Джеймс Бирд писал, что шоколадная мята как нельзя лучше подходит к сухому мартини. Попробовав это сочетание в виде конфет After Eight и коктейля «джин мартини» (судя по времени написания письма, думаю, Бирд имел в виду коктейль с джином), а также «водка мартини» (если всё-таки в коктейле использовалась водка), я могу предположить, что это был сарказм. Мята издает удушающий травянистый запах, а ледяной алкоголь не дает шоколаду растаять во рту. Гарантированное взаимоуничтожение вкусов. Однако стоит лишь адаптировать подачу, и выходит восхитительное сочетание. Раскрывая носовые проходы, ментол делает вас более восприимчивыми к ароматам, а его холодное дуновение эффектно контрастирует с жаркой волной алкоголя. Гораздо веселее, чем популярная на вечеринках 1990-х забава, заключавшаяся во вдыхании носом ложки водки. Я растопила 9 конфеток After Eight в 300 мл нагретых сливок, дала шоколаду несколько минут, чтобы растаять, затем перемешала массу до однородной консистенции, влила 1 ст. л. водки и снова перемешала. Алкоголь сделал вкус мяты таким интенсивным, как будто мои вкусовые рецепторы надели 3D-очки. Можете попробовать любые варианты сочетания шоколада с мятой, но, на мой взгляд, соус с After Eight сохраняет фирменную мускусную нотку, волнующую, как нестиранная футболка любимого.

Темный шоколад и амбра

Жан Антельм Брийя-Саварен, автор трактата *«Физиология вкуса»* (1825), прописывает пинту горячего шоколада с амброй каждому, кто слишком много работал, хватил лишку или просто впал в уныние. Стоит сообщить это главе отдела вкусов в фирме Berocca. Амбра формируется в кишечнике кашалотов как естественная защита от проблем с пищеварением, связанных с острыми щетинками кальмаров, которых они поглощают. Кусочки амбры выходят вместе с фекалиями, часть которых вымывается на берег. Шансы обнаружить амбру на пляже не выше, чем найти послание в бутылке от потерпевшего кораблекрушение работорговца, но внимательность никогда не помешает. Главное – понять, что именно перед вами. Аромат амбры – животный, с примесью мускуса, табака и кожи – становится насыщеннее с течением времени. Так могла бы пахнуть кабина Range Rover'а герцогини Корнуольской. В XVII веке путешественник сэр Филиберт Вернатти утверждал, что лучшая амбра встречается на Маврикии, где «свиньи могут учуять ее с огромного расстояния, броситься на поиски, как сумасшедшие, и сожрать еще до того,

как туда доберутся люди». Сложно удержаться от аналогии с трюфелями, тем более что типичные комочки амбры внешне весьма напоминают белый трюфель. В настоящее время широко распространено производство синтетических аналогов как амбры, так и трюфелей с целью удешевить эти продукты. Если удача всё же улыбнется вам на пляже Блэкпула, любой парфюмер заплатит вам сторицей. Ком массой 3 кг, найденный Кеном Уилманом на пляже Морекамб в 2013 году, оценивался в £ 100 000, пока международная экспертная комиссия не пришла к выводу, что это был всего лишь пахучий камень. В 2006 году пара, наткнувшаяся на настоящую амбру на юге Австралии, получила US 295 000. Брийя-Саварен рекомендует для своего напитка взять 60–72 грана амбры на фунт шоколада. Гран – это мера веса, приблизительно равная массе 1 ячменного зерна (международно признанное значение составляет 64,8 мг). Таким образом, 1 г – это 15 гранов. Исходя из той стоимости, в которую оценили ком, найденный Уилманом, горячий шоколад по рецепту Брийя-Саварена обойдется вам в £ 133–160 (и это только за амбру). Если у вас останутся излишки драгоценной пряности, вспомните: в Моби Дике Измаил отмечает, что «некоторые виноделы опускают ее по крупице в красное вино, чтобы улучшить букет».

Темный шоколад и pedro ximenez

Мне понадобился алкогольный шоколадный соус для импровизированного ужина посреди недели. Я приготовила два – один с хересом Pedro Ximénez, другой с хорошим ямайским

ромом – и подала их оба с десертом из шоколадного брауни, ванильного мороженого и жареного фундука. Возможно, немного поколебавшись, но все согласились попробовать шоколадные соусы и в итоге были слишком заняты облизыванием своих ложек, чтобы заметить, что я подала им готовый пудинг, давно хранившийся в буфете. Я ожидала, что фаворитом будет ром, сладкий и с более высоким содержанием алкоголя, но херес оказался популярнее. Этот сладкий темный херес имеет характерные шоколадные нотки, и с ним выходит роскошный фруктовый ганаш с оттенками мелассы, карамели, изюма и инжира. Возьмите 1 ст. л. хереса Pedro Ximénez на 150 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао и 300 мл нежирных сливок.

Темный шоколад, розмарин и лимон

Этот соус украсит собой и кусочек миндального кекса (**тут**), и *melanzane al cioccolato* – удивительно вкусное сочетание баклажана с шоколадом, популярное в Сорренто. В одном из вариантов отваренные на пару баклажаны начиняют фаршем из рикотты, затем покрывают шоколадным соусом и подают теплыми. В другом жареные полоски баклажанов охлаждают, окунают в смесь сиропа с панировочными сухарями и выкладывают слоями, чередуя с шоколадным соусом, цитрусовыми цукатами и жареными кедровыми орешками, после чего подают при комнатной температуре. Вы можете возразить, что с достаточным количеством шоколада, рикотты, сухофруктов и жареных орехов можно съесть даже вареную подошву, однако следует отдать должное баклажану. В жареном виде он приобретает шелковистую текстуру, а нежный аромат с солоноватым привкусом приятно контрастирует со сладостью шоколада. В моем упрощенном рецепте ломтики баклажана следует запанировать в муке и яйце, а затем обжарить. В результате они становятся похожи на панкейк и представляют собой нечто среднее между французским блинчиком с нутеллой и неаполитанским шоколадным тортом без выпечки. На 4 порции понадобится 12 кружочков баклажана толщиной 1 см. Слегка посыпьте их солью и оставьте на 1 час, чтобы избавиться от лишней влаги и горечи. Тем временем нагрейте 300 мл сливок с 3 стебельками розмарина и цедрой 1 лимона и дайте им настояться в течение двух часов. Сливки процедите, вновь нагрейте и залейте ими 150 г 70 %-го темного шоколада, разломанного на мелкие кусочки. Оставьте на несколько минут, затем перемешайте до однородной консистенции и добавьте ½ ч. л. лимонного масла.

Дайте смеси немного остыть. Ломтики баклажана промойте и обсушите. Обваляйте их в муке с обеих сторон, обмакните во взбитую яичную массу и обжарьте небольшими партиями в растительном масле, налитом слоем в несколько сантиметров, до золотистого оттенка. Готовые баклажаны выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало избыток масла. Перед подачей разделите баклажаны на 4 порции. Выкладывайте по 3 ломтика друг на друга наподобие сэндвича, поливая их шоколадным соусом, затем смажьте соусом снаружи, так чтобы не было видно баклажанов. Посыпьте смесью цукатов, жареных кедровых орешков и вымоченного в роме изюма.

Молочный шоколад, кокос и мускатный орех

Райское лакомство из простых и доступных ингредиентов. Мускатный орех внесет освежающие цитрусовые, цветочные и хвойные нотки. Используйте свеженатертый орех: продающийся в тертом виде не даст нужного эффекта. Следуйте базовому рецепту, но используйте 150 г молочного шоколада высокого качества и 300 мл кокосового молока – можно обезжиренного. Натрите четверть цельного мускатного ореха и добавьте в смесь молока с шоколадом.

Белый шоколад

Замороженные ягоды с белым шоколадом были классическим десертом заведений The Caprice и The Ivy в те времена, когда там царил Марк Хикс. Находились гурманы, которых передергивало от безыскусности этих блюд, но большинству клиентов они нравились. Хикс использует равные доли белого шоколада и жирных сливок. Я готовлю этот соус согласно нашему базовому рецепту; он получается менее жирным, но всё равно похож на густой заварной крем. Хорошим выбором будет белый шоколад марки Lindt: 150 г шоколада с 300 мл нежирных сливок хватит на 4 порции; ягоды берите из расчета 75–100 г на порцию. Если вы используете замороженный ягодный микс, сразу избавьтесь от клубники, которая после размораживания становится похожа на использованный чайный пакетик. Соус из белого шоколада отлично подходит к банановым панкейкам. Возможно, он вам понравится и в составе грушевого десерта *belle Hélène* – особенно если добавить в него немного грушевой водки.

Шоколадный соус → Другие варианты

ШОКОЛАД И ЧУРРОС

Подайте стаканчик шоколадного соуса к свежеиспеченным чуррос.

ПРОФИТРОЛИ

Полейте шоколадным соусом заварные пирожные с начинкой из заварного крема.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Смешайте шоколадный соус с заварным кремом и заморозьте.

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

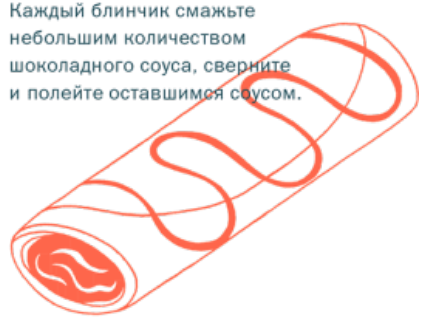
Окунайте в теплый шоколадный соус маршмеллоу и кусочки фруктов.

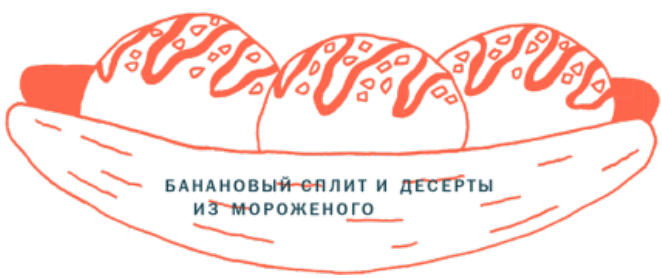
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТНЫЙ ПУДИНГ

Полейте соусом из молочного шоколада бисквит из темного шоколада.

ШОКОЛАДНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ

Каждый блинчик смажьте небольшим количеством шоколадного соуса, сверните и полейте оставшимся соусом.





БАНАНОВЫЙ СПЛИТ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Шоколадные трюфели, тарт и глазурь

Простой в приготовлении и универсальный классический ганаш, который сохраняет богатый вкус и легкоплавкость шоколада. Обратите внимание, что в предыдущем рецепте требовалась двойная порция сливок, здесь же сливки и шоколад используются в равных долях. Хрупкая плитка превращается в нежную упругую массу, в которую приятно вонзить зубы, особенно если добавить немного масла (1–2 ст. л. мягкого несоленого сливочного масла на 100 г шоколада), после того как вы смешаете шоколад со сливками. Остывший ганаш можно подать как мусс без добавления яиц или в качестве глазури для торта: просто взбейте его до легкой воздушной консистенции.

На 30–36 трюфелей, ганаш для тарта диаметром 23 см или глазурь для торта диаметром 20 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао **A**

300 мл жирных сливок **B**

1 ч. л. ванильного экстракта – по желанию **C**

2–4 ст. л. мелкого сахара или сахарного сиропа – по желанию **D**

Просеянный какао-порошок или сахарная пудра – по желанию

1 Шоколад измельчите и положите в огнеупорную миску такого объема, чтобы она вместила и сливки.

2 В сотейнике доведите до кипения сливки: нагревайте их до того момента, когда по краям начнут появляться крошечные пузырьки, затем снимите с огня. Если вы используете сухие пряности, выключите нагрев, дайте сливкам настояться, затем процедите их и снова прогрейте. Пряности должны иметь насыщенный аромат, иначе они станут незаметны на фоне шоколада.

3 Залейте шоколад горячими сливками и оставьте на пару минут, чтобы он растаял. Затем тщательно перемешайте до блестящей однородной консистенции. При желании можете поступить наоборот, добавив шоколад в сливки.

4 Влейте жидкие ароматизаторы.

5 Попробуйте полученную массу, при необходимости добавьте ароматизаторов или сахара. Если вы добавляете мелкий сахар, сделайте это, пока шоколад не остыл, чтобы сахар смог растаять. Вместо сахара можно использовать пару столовых ложек сиропа, но не слишком много, чтобы не нарушить баланс. Если

70 %-й темный шоколад кажется вам слишком горьким, растворите немного сахара в сливках на шаге **2**.

ТРЮФЕЛИ

Приготовленную смесь вылейте на тарелку и остудите. Для получения лучшей текстуры лучше выдержать ее при комнатной температуре, а не в холодильнике. Порции застывшей смеси зачерпывайте чайной или арбузной ложкой, скатывайте в шарики и обваливайте в просеянном какао-порошке или сахарной пудре либо окунайте в темперированный шоколад – см. **тут** и **тут**.

Смесь, налитая на тарелку слоем толщиной 3 см, застынет в течение 2–3 часов.

Храните трюфели при комнатной температуре не более трех дней.

ТАРТ

Налейте ганаш в выпеченную *до полной готовности* основу для тарта (**тут**). Дайте начинке застыть при комнатной температуре. После этого посыпьте тарт просеянным какао-порошком, тертым шоколадом, шоколадной стружкой или измельченным поджаренным фундуком.

Ганаш можно хранить при комнатной температуре в течение 3 дней.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A На 300 г молочного шоколада высокого качества возьмите 200 мл жирных сливок; этого количества хватит приблизительно на 25 трюфелей. На 300 г качественного белого шоколада возьмите 75 мл жирных сливок (нагрейте их вместе с шоколадом на водяной бане); этого количества хватит на 20 трюфелей.

B Можно взять сливки для взбивания или заменить (частично либо полностью) сливки крем-фрешем, который добавит освежающую кислую нотку. Сгущенное молоко подходит для тартов, однако оно слишком сладкое, поэтому в качестве компенсации советую вам использовать темный шоколад с 85 %-м содержанием какао.

C Чем больше жидких добавок (фруктовое пюре, водка, ром и т. д.) вы используете, тем хуже будет застывать ганаш.

D При желании можете добавить больше сахара.

Шоколадные трюфели, тарт и глазурь → Вкусы и вариации

Банан и молочный шоколад

Из всех вариантов безалкогольных трюфелей этот, пожалуй, лучший. Эфирные вещества, содержащиеся в банане, напоминают эфирные вещества рома или коньяка и придают вкусу шоколада особую выразительность. Вместо сливок, указанных в нашем базовом рецепте, используйте протертый через сито банан или пакетик детского питания (обычно в нем содержится 50 мл пюре). Возьмите такой пакетик бананового пюре, ½ ч. л. ванильного экстракта и щепотку молотой гвоздики на 75 г молочного шоколада. Нотки ванили и гвоздики будут заметны в сочетании с очень спелым бананом и к тому же подчеркнут его довольно слабый сам по себе аромат. Как-то раз я делала такой ганаш с белым шоколадом, рассчитывая использовать его для трюфелей, но смесь получилась недостаточно густой. В итоге я взяла кекс с золотым сиропом (**тут**), намазала поджаренные ломтики ганашем и с уверенным видом подала к чаю как собственную оригинальную придумку. Если я и попаду за это в ад, то хотя бы в компании со сладкой банановой смесью.

Светлый шоколад

В 1879 году сэр Уильям Крукс открыл четвертое состояние вещества – плазму или, как он называл ее, «лучистую материю». Четвертый же сорт шоколада появился лишь в 2012 году. Светлый шоколад, или *blonde*, был впервые создан в 2004 году, когда Фредерик Бо, бренд-шеф L'École du Grand Chocolat Valrhona, оставил немного белого шоколада на водяной бане на 10 часов. За это время шоколад карамелизовался. Следующие 8 лет специалисты Valrhona искали способы монетизировать это случайное открытие. Свой светлый шоколад они назвали *Dulcey*, по-видимому, по аналогии с *dulce de leche*, карамелизованным сгущенным молоком, с которым новый сорт шоколада имеет много общего. По вкусу *Dulcey* напоминает мне песочное печенье, покрытое слоями мягкой карамели и молочного шоколада. Если вы не верите, что продукт может быть одновременно и приторным, и утонченным, просто попробуйте. Я готовила с ним мини-тарты с основой из песочного теста и верхним слоем из блестящего темного ганаша. Valrhona рекомендует сочетать *Dulcey* с умеренно кислыми фруктами, такими как абрикос или манго, либо с фундуком, кофе или карамелью.

Голубой сыр

Вы будете удивлены, насколько нейтрален по вкусу голубой

сыр, добавленный в ганаш вместе с мягким темным шоколадом. Даже, пожалуй, разочарованы. Однако присутствие в рецепте шоколада и сыра одновременно – это двойной повод откупорить, наконец, бутылочку портвейна. Указанного здесь количества хватит на 10 трюфелей – достаточно, для того чтобы распробовать. При небольшом нагреве, постоянно помешивая, расплавьте 50 г голубого сыра (горгонзолу или стилтон) в 150 мл жирных сливок. Залейте полученной смесью 150 г измельченного 70 %-го шоколада в соответствии с шагом **3**. Когда масса застынет, скатайте из нее трюфели, упакуйте их и храните в холодильнике.

Темный шоколад и вода

При приготовлении ганаша преимуществом воды перед сливками является ее нейтральный вкус, дающий возможность ярче раскрыться шоколаду. Шоколатье Дамиан Алсоп обычно использует минеральную воду, но недавно он придумал вариант с морской водой. Шанталь Коади, основательница Rococo Chocolates, рекомендует использовать кипяток и темный шоколад в равных количествах, как в нашем базовом рецепте (Коади предлагает взять два вида шоколада – с содержанием какао 61 % и 70 % – в соотношении 50:50, но можно использовать и только 70 %-й.) На 6 стаканчиков или чашечек эспрессо (вкус получается очень насыщенным, так что порции стоит сделать поменьше) 200 г измельченного шоколада залейте 200 мл горячей воды, оставьте на 5 минут, затем тщательно перемешайте погружным блендером. Коади отмечает, что сначала ганаш может показаться жидковатым, но он быстро застынет при комнатной температуре. Присутствие в составе ганаша воды сокращает срок его хранения – в воде бактерии развиваются быстрее, чем в сливках, – так что остывший десерт держите в холодильнике не более трех дней.

Ирландский кофе

Задолго до Хестона, Эрве и Феррана Джилс в нашем местном пабе приводил в восторг наши наивные души, демонстрируя вершины кулинарной магии и заставляя густые сливки держаться на поверхности бокала кофе с виски, даже когда мы уже приступили к его употреблению. И всё это без использования сливок из баллончика, которым не хватает бархатистой текстуры взбитых вручную. Отдавая дань уважения Джилсу, я готовлю *ganache fouettée au White Lion (взбитый ганаш с Белым Львом)*, когда мне нужен быстрый десерт, который сочетает в себе и кофе, и дижестив. На 6 порций приготовьте ганаш из 150 г 70 %-го шоколада и 150 мл жирных сливок, нагретых с 2 ст. л. сахара. На шаге **4** влейте 2 ст. л. ирландского виски и 2 ч. л. растворимого кофе, разведенного в 1 ч. л. кипятка. Смесь остудите до комнатной температуры (30–60 минут), затем взбивайте, пока она не станет более легкой и воздушной (скорее матовой, чем блестящей) – при использовании ручного электрического миксера это займет пару минут. Имейте в виду, что невзбитому ганашу свойственно застывать, так что взбейте его, как только он достигнет нужной температуры. Разложите полученную массу в 6 небольших бокалов. Каждый бокал наполните доверху охлажденными взбитыми сливками и подавайте на белом блюдце с чайной ложечкой. Ганаш лучше употребить как можно скорее после взбивания, пока он не утратил нежную текстуру. Ведь взбитый ганаш – наглядный пример того, как быстро застывает шоколад.

Молочный шоколад и маракуйя

Ганаш, по вкусу напоминающий шоколадный джем. Переложите его в стеклянную банку с клетчатой крышкой и скажите друзьям, что это варенье из плодов редкого растения – *Passiflora cacao,* – в стручках которого спрятаны нежные бобы с шелковистой коричневой мякотью и фруктово-шоколадным ароматом. Или честно признайтесь, что протерли через сито мякоть 8 плодов маракуйи, чтобы отделить от семян, затем довели полученный сок до кипения вместе с 1 ст. л. меда и щепоткой соли, после чего постепенно подмешали 275 г мелко рубленного молочного шоколада. Нагретый сок становится густым и блестящим, и на первый взгляд может показаться, что 275 г шоколада – слишком много, но это не так. Размешивая, вы поймете, почему я сравнила ганаш с джемом. Попробуйте смесь на вкус: иногда маракуйя бывает очень кислой. Наполните ганашем предварительно выпеченную основу для тарта и дайте ему застыть. Благодаря невысокому содержанию фруктового сока и меда – приблизительно 150 мл – ганаш должен застыть довольно быстро.

Арахисовое масло

Простонародный вариант пралине. Следуйте базовому рецепту, используя 100 г шоколада и 2 ст. л. сливок, затем, перемешав ганаш до однородности, добавьте 6 ст. л. мягкого арахисового масла. В этом случае одинаково подойдет как молочный, так и темный шоколад. Не рекомендую использовать белый (должен же быть какой-то предел!). Более амбициозные кулинары могут замахнуться на удостоенный награды рецепт шоколада с жареным арахисом, свежим имбирем и соевым соусом авторства Дамиана Алсопа. Впрочем, соевый соус в рецепте десерта кажется теперь не более оригинальным, чем морская соль лет 10 назад.

Эстрагон и горчица

Идея авторства шоколатье Уильяма Керли: ганаш из темного шоколада с эстрагоном и горчицей. По его собственному признанию, это довольно смелое сочетание – древесные нотки эстрагона, подчеркнутые теплотой горчицы, – чаще встречается в соусах к курице и рыбе. Хотя ароматизация шоколада другими смолистыми травами, например тимьяном и розмарином, уже

стала традиционной. Можно заменить эстрагон фенхелем, который отдает теми же анисовыми нотками, но менее выраженно, чем эстрагон. В сочетании с шоколадом сдержанное тепло горчицы нравится мне гораздо больше, чем жаркие вспышки чили. Чтобы вкус ганаша получился более тонким и чистым, при его приготовлении Керли предпочитает настаивать сливки на натуральных пряностях, а не приправлять десерт всевозможными жидкими ароматизаторами и маслами. К 400 мл сливок для взбивания добавьте 20 г эстрагона. Прогрейте, остудите и настаивайте 2 часа. Процедите, отжимая эстрагон, чтобы извлечь из него как можно больше аромата. Перелейте сливки в кастрюлю, добавьте 60 г инвертного сахара (т. е. жидкой глюкозы или кукурузного сиропа), снова прогрейте и снимите с огня. Зачерпните пару чайных ложек сливок и перемешайте с ¾ ч. л. порошка горчицы до пастообразной консистенции. Добавьте полученную горчичную пасту к еще теплым сливкам и залейте этой смесью 450 г измельченного темного шоколада (Керли использует шоколад с содержанием 66 % какао, но вы можете взять и 70 %-й). Перемешайте, добавьте 70 г несоленого сливочного масла комнатной температуры и вновь перемешайте. Из указанного количества ингредиентов получится довольно большая порция крема, так что можно уменьшить пропорции вдвое.

Горячий напиток из белого шоколада

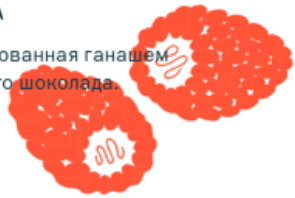
Приготовление напитка из белого шоколада сродни превращению Золушки в сказочную принцессу. Сочетание шоколада с мускатным орехом по вкусу напоминает пряную лимонную помадку, причем каждый ингредиент в нем звучит свежее и ярче, чем по отдельности. На 300 г белого шоколада возьмите 4 ст. л. жирных сливок, 1 ст. л. рома, приблизительно мелко натертого мускатного ореха – и следуйте базовому рецепту.

Если вы делаете трюфели, обваляйте их в ванильном сахаре мелкого помола и дополнительно посыпьте щепоткой свеженатертого мускатного ореха.

Шоколадные трюфели, тарт и глазурь → Другие варианты

МАЛИНА

Фаршированная ганашем из белого шоколада.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

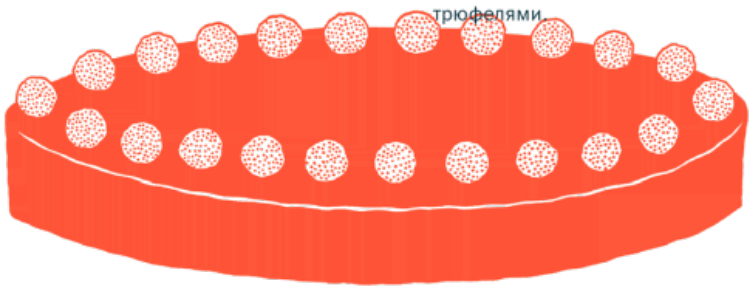
С ганашем и карамелью или ганашем и марципаном.

НАЧИНКА

Используйте ганаш в качестве начинки для меренг или печенья.

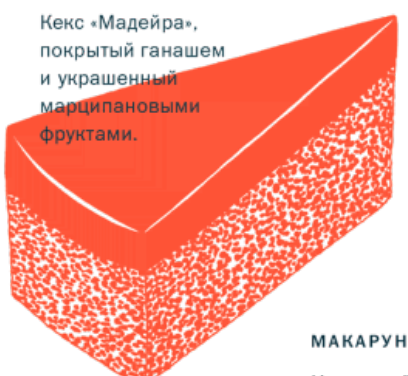
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Приготовьте шоколадный трюфельный торт и оформите его шоколадными трюфелями.



ТУНИССКИЙ КЕКС

Кекс «Мадейра», покрытый ганашем и украшенный марципановыми фруктами.

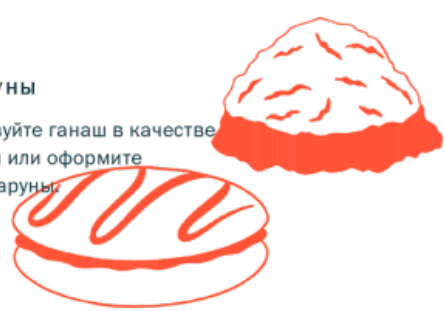


ДЕСЕРТ МЕНДИАНЫ

Диски из ганаша с орехами и сухофруктами (бывают и просто шоколадные).

МАКАРУНЫ

Используйте ганаш в качестве начинки или оформите им макаруны.



Шоколадный мусс

Наш предыдущий базовый рецепт был рассчитан на равное количество жирных сливок и шоколада. Теперь мы возьмем вместо сливок яйца – примерно в том же объеме, что и шоколад. Кто-то готовит шоколадный мусс только из этих двух ингредиентов, но я предпочитаю делать его чуть слаще и разбавлять шоколад небольшим количеством воды или холодного кофе, чтобы придать десерту более легкую текстуру. Из этой смеси можно также испечь шоколадный пудинг, разложив ее по смазанным маслом формочкам и поставив на 10–12 минут в разогретую до 200 °C духовку. Подавайте десерт со сливками. А если вы добавите побольше яичного белка, то у вас получится суфле.

На 6 порционных формочек или 1 большую форму (600 мл)

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао **A**

60–120 мл воды или холодного кофе **B**

4 средних или 3 крупных яйца, разделенных на желтки и белки **C D**

3 ст. л. сахара – по желанию **E**

1 Шоколад измельчите и поместите в огнеупорную емкость. Добавьте воду или кофе и установите емкость над умеренно кипящей в кастрюле водой, так чтобы емкость не касалась воды. Растопленный шоколад снимите с плиты и перемешайте до получения аппетитной однородной блестящей коричневой массы. Холодный кофе еще больше усилит аромат шоколада.

2 В чистой сухой миске взбейте яичные белки до мягких пиков. Если вы хотите добавить сахар, всыпьте его на этом шаге в три приема по 1 ст. л. Подмешайте яичные желтки к остывшей шоколадной массе. К моменту, когда вы закончите взбивать белки, шоколад должен остыть до такой степени, чтобы желтки не свернулись. Добавлять желтки не обязательно, но они придают консистенции мусса плотность и объем.

3 Большой металлической ложкой подмешайте треть яичных белков к шоколадной массе. Затем добавьте остаток. Перелейте в порционные формочки или одну общую форму. Треть белков подмешивают сначала, чтобы разбавить шоколадную массу; таким образом будет проще ввести остаток, не выпустив слишком много воздуха.

4 Поставьте мусс в холодильник не менее чем на 2 часа (или

дольше, в случае если вы готовите одну большую порцию). Мусс можно хранить в холодильнике в течение двух дней.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Вместо темного шоколада можно использовать качественный молочный. (Варианты с медом и сливками из козьего молока см. **тут**, с белым шоколадом – **тут**, **тут**.)

B Замените воду или кофе либо полностью – ароматным сиропом, либо частично – настойкой или ликером. Некоторые используют сливки, которые не дают такого кисловатого привкуса, как вода, но при этом и приглушают вкус шоколада.

C При желании возьмите меньше яиц (можно и больше, но при этом вкус шоколада станет менее выраженным, а яичный, наоборот, будет слишком сильным). К примеру, Гордон Рамзи использует только 1 яичный белок на 100 г темного шоколада, 300 мл жирных сливок, 50 г сахара и 2 ст. л. амаретто. Если вы хотите приготовить нечто вроде мусса без добавления яиц, неплохим решением станет взбитый шоколадный ганаш – см. рецепт с ирландским кофе (**тут**).

D Ферран Адрия заливает теплыми сливками измельченный шоколад – *а ля* ганаш – затем добавляет невзбитый яичный белок, переливает смесь в сифон и распределяет по бокалам. Такой способ хорош в том случае, если вы готовите много мусса или ищете оправдание для покупки сифона.

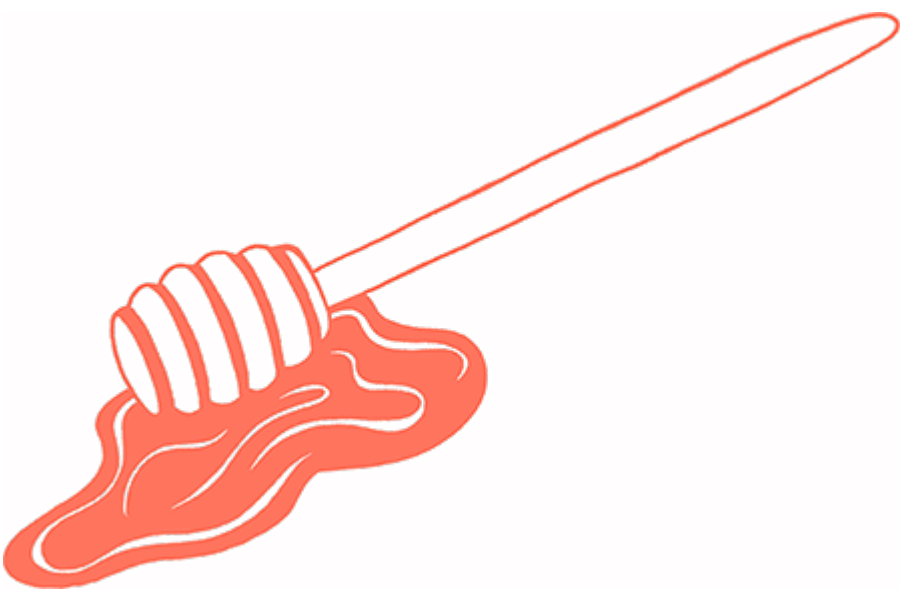
E С рекомендованными 3 ст. л. сахара получится умеренно сладкий мусс. Сладкоежки, возможно, захотят увеличить это количество вдвое. Если вы используете шоколад с низким содержанием какао, сахара может и не понадобиться.

Шоколадный мусс → Вкусы и вариации

Арманьяк или коньяк

Виктория Мур говорит, что коньяк и арманьяк – будто «городской щеголь и сельский простофиля в мире бренди». В то время как коньяк отличается «утонченностью и изысканностью», а вкус его описывается как «мягкий и сладковато-древесный», арманьяк – «простой и хрипловатый малый; вы чувствуете его дух, всполохи костра, почти слышите обрывки историй, рассказываемых над темным стаканом». По большому счету разница заключается в типе дистилляции. Коньяк изготавливают по технологии двойной перегонки, арманьяк – однократной; каждая перегонка улучшает качество спирта, но при этом приглушает его вкус. (Ирландский виски подвергается тройной

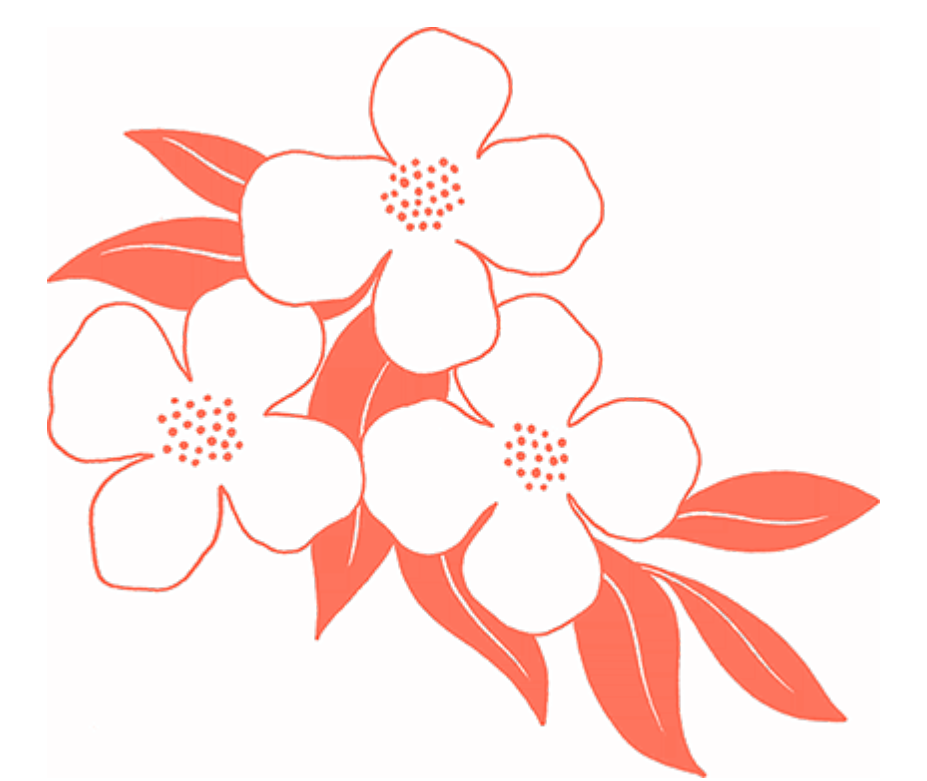
перегонке, что делает его, как правило, более легким, но менее глубоким по вкусу и аромату, чем односолодовые виски, которые практически всегда проходят двойную перегонку.) Определение Мур наглядно отражает и взаимодействие обоих напитков с шоколадом. Коньяк обычно добавляют в изысканные конфеты и классические трюфели, в то время как арманьяк – завсегдатай домашних пудингов и редко оказывается с шоколадом наедине, без сопровождения сморщенного старичка-чернослива. Я приготовила два мусса: один с коньяком, другой с арманьяком. Второй мне понравился больше – пожалуй, деревенский простачок мне ближе, чем хотелось бы признавать. В обоих случаях, погружая ложку в смесь свежерастопленного шоколада с бренди, я думала о чуррос (**тут**) и маленьком стаканчике шоколадного соуса, который всегда к ним подается. Для приготовления мусса возьмите 1 ст. л. арманьяка или коньяка на 100 г темного шоколада. Следуйте базовому рецепту, но добавляйте алкоголь не в горячий, а в остывший шоколад на шаге **3**, прежде чем подмешать яичные желтки. И не подавляйте желание попробовать ложечку аппетитной массы, пока она еще жидкая.



Вересковый мед и сливки из козьего молока

Древние майя и ацтеки подслащивали напитки из какао медом. Если вы хотите добавить к шоколаду мед, возьмите сорта с выраженными вкусом и ароматом, такие как каштановый или

вересковый. Ферма Heather Hills в Пертшире производит непастеризованный вересковый мед Champagne of honeys, отличающийся «дерзким, насыщенным, теплым привкусом карамели с приглушенными нотками сливы и кофе». Я готовила мусс из молочного шоколада с медом и сливками из козьего молока, которые придали десерту своеобразный сельский колорит (но учтите: на следующий день мусс приобрел отчетливый привкус козлиной бороды). На 4 порции возьмите 150 г качественного молочного шоколада (с содержанием какао не менее 32 %), 100 мл жирных сливок из козьего молока и 1 ст. л. вересового меда. Растопите все перечисленные ингредиенты вместе и продолжайте с шага **2** базового рецепта.



Жасмин

Будучи одним из самых популярных в парфюмерии, аромат жасмина является доминирующей нотой духов Chanel № 5, Joy и Arpège и, по данным *The Perfume Handbook*, присутствует в 83 % высококачественных ароматов для женщин. В XVII веке во Флоренции Козимо III Медичи, эпикуреец и чрезвычайно слабый правитель, великий герцог Тосканы, поручил своему главному придворному медику Франческо Реди создать шоколад с

ароматом жасмина. Реди, который с легкостью делился рецептами шоколада с ароматом цитруса, лимонной цедрой или даже амброй, строго хранил секрет своего жасминового шоколада. Однако когда рецепт стал, наконец, достоянием общественности, оказалось, что воспроизвести его почти невозможно: необходимо пересыпать слоями шоколадной стружки огромное количество бутонов жасмина, собранных рано утром. Раскрываясь, бутоны отдают свой аромат шоколаду. Процесс повторяется 10–12 раз, пока благоухание не достигнет желаемой интенсивности. Тем же способом ароматизируют листья зеленого чая высшего качества, которые, в свою очередь, придают запах жасмина современному жасминовому ганашу. Реди был прав: добиться интенсивного цветочного аромата очень непросто. Более простой, но при этом дорогостоящий способ – использовать пищевой абсолют жасмина (вид эфирного масла).

Parfait amour

Парфе амур (*Parfait Amour*) – ликер, в сравнении с которым бейлис кажется грубым мужланом. Он имеет лавандово-сиреневый оттенок и достаточно гибкий список ароматных ингредиентов. В *The Techno-Chemical Receipt Book* от 1919 года перечислены масла корицы, кардамона, розмарина, аниса, лимона, апельсина, гвоздики, ромашки и лаванды. Нет ни единого упоминания фиалки, которая наравне с апельсином принадлежит к числу определяющих ингредиентов большинства продаваемых сейчас версий этого напитка. Как и в случае с *Blue Curaçao* (блю кюрасао), главная задача *парфе амур* – придать коктейлям необычный цвет, который, впрочем, сильно напоминает окраску денатурата, что может оттолкнуть большинство барменов, за исключением разве что самых иронично настроенных. При ароматизации темного шоколада цвет ликера значения не имеет, но сочетание запахов цитруса и фиалки получается весьма приятным. Для нашего базового рецепта возьмите 2 ст. л. *Parfait Amour* и пробуйте мусс в процессе приготовления, добавляя ликер по вкусу.

Клубника или крыжовник

Благодаря характерным пузырькам, образующимся за счет яичного белка, мусс, подобный шоколадному, можно сделать и из других ингредиентов, а вот воссоздание твердой, как у застывшего шоколада, текстуры будет делом более хлопотным.

Приведенная ниже технология приготовления практически такая же, как у баваруа (**тут**), только вместо заварного крема используются взбитые сливки. В качестве примера возьмем клубнику. Разотрите в пюре 300 г клубники. Взбейте 2 яичных белка до твердых пиков, в конце взбивания постепенно добавив 2–3 ст. л. (в зависимости от сладости ягод) мелкого сахара, по 1 ст. л. за раз. Отставьте в сторону. Взбейте 150 мл жирных сливок до мягких пиков. Замочите в холодной воде 2 листа желатина на 5 минут. Не доводя до кипения, нагрейте приблизительно треть клубничного пюре. Листы желатина отожмите, добавьте в горячее пюре и тщательно перемешайте, затем соедините эту смесь с холодным пюре и вновь тщательно перемешайте. Треть яичных белков соедините со взбитыми сливками, затем добавьте оставшиеся две трети. Аккуратно перемешайте клубничную массу со сливочной. Разложите полученную смесь в 4 бокала или креманки и дайте ей застыть в холодильнике. Ингредиенты и их количество приведены лишь ориентировочно. Несколько раз, когда я делала этот десерт с клубникой, ягоды оказывались настолько сладкими, что сахара требовалось совсем немного; если же я использовала крыжовник, то сразу добавляла к нему сахар. Два листа желатина обеспечат мягкую текстуру, но вы также можете добавить больше сливок или использовать греческий йогурт. Если взять один яичный белок вместо двух, то по консистенции десерт будет менее пышным. А если не добавлять белок совсем, то у вас получится фруктовое пюре со взбитыми сливками. Какой бы вариант вы ни выбрали, вкус пюре должен быть ярко выраженным, иначе он будет заглушен сливками и яйцом.

Ваниль

Приправить хорошей ванилью обычный темный шоколад – всё равно что пришить к пиджаку массового производства винтажные пуговицы: несложный вариант облагораживания и без того неплохой вещи. Приготовьте сироп из 120 мл воды, 60 г сахара и ½ разрезанного стручка мадагаскарской ванили, затем замените этим сиропом воду или кофе. Вам не нужно будет добавлять сахар к яичным белкам. При помощи такого сиропа проще всего придать муссу желаемый аромат. Больше идей см. **тут**.

Белый шоколад

Если вы старше шести лет, вам наверняка захочется заесть белый шоколад чем-нибудь горьким или кислым. Один из вариантов – фрукты или ягоды, например малина. Можно также сделать для мусса из белого шоколада формочки из горького темного. Растопите 40 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао, застелите дно четырех цилиндрических формочек пищевой пленкой или фольгой и смажьте их изнутри двумя слоями растопленного шоколада. Дайте шоколаду застыть, затем аккуратно удалите пленку или фольгу. Наполните формочки муссом (для его приготовления следуйте базовому рецепту, используя 200 г белого шоколада Lindt Excellence и 60 мл обычных сливок). Такой мусс, возможно, будет застывать дольше, чем мусс из темного шоколада, и его необходимо хранить в холодильнике.

Белый шоколад и виски

Однажды меня пригласили на дегустацию очень дорогих лимитированных виски. Я попробовала 40-летний Cally (£750 за бутылку, «смесь кишмиша, мягких перезрелых бананов, меда и датской сдобы с корицей», если верить руководству по дегустации) и 32-летний Port Ellen (£2400, «глубокий дымный привкус… непередаваемый темный букет»). После пары глотков у меня развязался язык, и я поделилась своим недавним открытием: стаканчик односолодового виски отлично сочетается

с парой квадратиков молочного шоколада с высоким содержанием какао. Кавист настороженно оглянулся, придвинулся ко мне поближе и неуверенным тоном начинающего биржевого маклера прошептал: «Замороженные белые Maltesers». Хотя мне до сих пор нравится закусывать виски шоколадом с высоким содержанием какао комнатной температуры, совет приветливого кависта я применила при приготовлении мусса, добавив к белому шоколаду немного солодового напитка Horlicks и виски Glenfiddich. При слабом нагреве растопите 200 г хорошего белого шоколада с 30 мл жирных сливок. Смешайте 5 ст. л. Horlicks с дополнительными 30 мл (холодных) жирных сливок, затем взбейте венчиком с растопленным шоколадом и добавьте 1 ст. л. односолодового виски. Продолжайте с шага **2** базового рецепта. Трезвенники могут попробовать сочетание белого шоколада с солодом и анисом – 1 ч. л. молотых зерен будет достаточно.

Шоколадный торт без выпечки

Шоколадный торт без выпечки и шоколадный мусс готовятся сходным образом. Однако для торта шоколад растапливают со сливочным маслом, а не с кофе, и с сахаром взбивают целое яйцо, а не только белки. Такой десерт приведет вас в восторг, особенно если украсить его коктейльными вишенками. Существуют и более взрослые версии торта – с добавлением бренди или рома, а также варианты без яиц.

На квадратную форму со стороной 17 см или круглую диаметром 20 см **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао **B**
200 г сливочного масла **C**
2 яйца **D**
100 г сахара **E**
200 г печенья, измельченного **F G**
Сахарная пудра для оформления

1 Шоколад измельчите и положите вместе с маслом в огнеупорную емкость. Установите емкость над кастрюлей с умеренно кипящей водой, так чтобы дно емкости не касалось воды. Растопленные шоколад и масло снимите с плиты и перемешайте до получения блестящей однородной массы. Дайте смеси слегка остыть. В качестве альтернативы можно небольшими порциями (чтобы не подгорели) растопить шоколад и сливочное масло по отдельности в микроволновой печи, а затем перемешать.

2 В чистой сухой миске взбейте яйца с сахаром до получения густой светлой массы. Это проще всего сделать электрическим миксером с насадкой-венчиком. Если у вас его нет, придется приложить максимум усилий вручную.

3 Большой металлической ложкой смешайте яичную и шоколадную массы до однородности. На это потребуется некоторое время. Старайтесь совершать размашистые петлеобразные движения, сохраняя в смеси как можно больше пузырьков воздуха.

4 Добавьте печенье.

5 Выложите смесь в форму, выстеленную пищевой пленкой или пергаментом (чтобы упростить извлечение готового торта). Можно также использовать силиконовую форму, которую застилать не нужно. Или разложить смесь по небольшим

бумажным формочкам. Или придать ей форму колбаски и плотно завернуть в пищевую пленку, а когда смесь застынет, нарезать ее ломтиками (в этом случае кусочки печенья должны быть величиной с горошину).

6 Остудите смесь и дайте ей застыть при комнатной температуре. Она может застыть и в холодильнике, но тогда текстура будет не такой равномерной. Если у вас мало времени, сначала остудите смесь до комнатной температуры, а затем уберите в холодильник. Если на улице – или у вас на кухне – очень жарко, торт всё же придется убрать на холод.

7 Посыпьте торт сахарной пудрой и нарежьте тонкими ломтиками.

Десерт можно хранить в холодильнике 3–4 дня. Варианты без добавления яиц хранятся немного дольше.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно выбирать формы разных размеров – чем толще торт, тем дольше он будет застывать. Чтобы приготовить торт поменьше, сократите количество ингредиентов вдвое и используйте форму для выпечки хлеба емкостью 900 мл.

B Подойдет и обычный, более сладкий шоколад типа *Bournville*; в этом случае откажитесь от добавления сахара или сократите его количество до 2–3 ст. л.

C Стандартное количество сливочного масла – 200 г; при этом готовый торт приобретает маслянистую текстуру. Однако торт застынет, даже если вы возьмете меньше масла или вообще не станете его добавлять, но вы при этом не измените количество или сорт шоколада. Подойдет несоленое или слегка подсоленное сливочное масло; впрочем, сгодится и соленое, если вас устраивает такой привкус.

D Можете отказаться от добавления яиц, но имейте в виду, что они придают торту объем без ущерба для глубины вкуса. Чтобы приготовить торт без яиц, воспользуйтесь рецептом с пряным шоколадом (**тут**). Но учтите, что торт с добавлением яиц лучше держит форму и его легче нарезать.

E Количество используемого сахара зависит от того, насколько сладкий у вас шоколад – в приведенном здесь рецепте мы ориентируемся на шоколад с 70 %-м содержанием какао.

F Обычно используют такие сорта печенья, как *Rich Tea, Petit-Beurre*, а также диетическое.

G По желанию добавьте вместе с печеньем орехи, сухофрукты, засахаренные фрукты – около 100 г. Среди других вариантов – маршмеллоу, шоколадные шарики *Maltesers*, измельченные пчелиные соты, измельченный грильяж с

кокосовым орехом, нарезанный кубиками марципан, засахаренные каштаны, вымоченная в алкоголе вишня, засахаренный имбирь, цукаты, мюсли, брецели. Можно также добавить в шоколадную смесь 1 ст. л. коньяка или рома в конце шага **1**. Рецепт этого торта открывает широкий простор для всяческих экспериментов.

Шоколадный торт без выпечки → Вкусы и вариации

Пряный шоколад

Адаптированный рецепт от Йотама Оттоленги предполагает сочетание ароматизированного шоколада с классическим и обходится без яиц. Вариант Джереми Ли больше походит на наш базовый рецепт, но не включает в себя сахара помимо того, который содержится в шоколаде. Вместо засахаренной вишни Ли использует чернослив. Мне нравится добавлять в торты именно засахаренную вишню. Для меня это такое же напоминание о золотой поре детства, как медвежонок Паддингтон и блестящие заколочки. Хотя, конечно, я понимаю, что по консистенции чернослив может дать фору засахаренной вишне. В моем рецепте шоколадного торта концепция от Ли накладывается на безъяичную основу от Оттоленги. В таком десерте чувствуются отголоски Рождества, и в то же время он не слишком далек от оригинала. Разрежьте 200 г чернослива на четвертинки и замочите в портвейне не менее чем на 30 минут. Растопите 100 г измельченного шоколада *Green* & *Black's Maya Gold* вместе с 200 г темного шоколада с 70 %-м содержанием какао, 100 г золотого сиропа и 120 г несоленого сливочного масла. (Если у вас нет шоколада Maya Gold, приправьте обычный шоколад апельсиновой цедрой, мускатным орехом и корицей.) Продолжайте с шага **4** базового рецепта, добавив вымоченный чернослив (без жидкости), 75 г крупно рубленных грецких орехов и 225 г печенья, разломанного на мелкие кусочки. Крупно порубите 25 г фисташек и посыпьте поверхность торта, пока шоколад еще не застыл. Готовый десерт охладите до комнатной температуры и уберите в холодильник, чтобы он затвердел.

Кедровые орехи, цедра, изюм и амаретти

Дорогая, я уменьшил шоколадный торт[33]. Если нарезать торт квадратиками со стороной 3 см – как раз по размеру кукольного сервиза моих детей, – получатся милые крошечные

птифуры, перед очарованием которых не сможет устоять никто, даже если не все поймут, что именно они напоминают. Дополнительные ингредиенты тщательно измельчаются, поэтому нарезка застывшей массы не составит труда. В отличие от нашего базового рецепта для этого десерта требуются лишь шоколад и сливочное масло: нет необходимости добавлять сахар или яйцо, так что торт выходит плотным, с ярко выраженным шоколадным вкусом. Если вы делаете крошечные порции для детей, можете подсластить их. Для вечернего варианта сначала замочите изюм в алкоголе. В этом рецепте я использую коринку, потому что она мельче; если вы преисполнены вдохновения, поищите изюм *Vostizza,* произведенный в Эйоне на западе Греции, – он отмечен *Larousse* за вкусовые качества и получил защищенное географическое указание происхождения в 1993 году. Растопите 100 г измельченного темного шоколада с 70 %-м содержанием какао вместе со 100 г несоленого сливочного масла, перемешайте. Добавьте тертую цедру 1 лимона и 1 апельсина. Всыпьте 25 г жареных кедровых орешков, по 1 ст. л. нарезанных мелкими кубиками засахаренного имбиря и цукатов, а также 4 шт. печенья амаретти, разломанные на кусочки величиной с горошину, перемешайте. Полученную массу переложите в выстеленную пищевой пленкой или пергаментом квадратную форму со стороной 15 см и дайте ей затвердеть при комнатной температуре, затем уберите в холодильник. Нарежьте квадратиками со стороной 3 см.

Рисовые хлопья

Вариант шоколадного торта без выпечки, для которого требуется какао-порошок, а не шоколадные плитки. Это первый рецепт, который мне удалось запомнить наизусть. Он очень простой, потому что все ингредиенты берутся в равном количестве: по унции сливочного масла, сахара, золотого сиропа, какао и либо рисовых, либо кукурузных хлопьев. Первые четыре ингредиента соедините и растопите в кастрюле до получения ароматнейшего шоколадного сиропа. Дайте ему слегка остыть, затем добавьте хлопья, перемешайте и, предвкушая удовольствие от будущего десерта, разложите полученную массу по бумажным формочкам. По сути, получается нечто вроде шоколада из какао-порошка, сливочного масла и сахара, хотя, конечно, качественный темный шоколад делают из дорогого какао-масла. Кроме того, настоящий шоколад формуют и темперируют, чтобы придать ему подобающую текстуру и блеск. В большинство сортов добавляют ваниль – вы тоже можете добавить пару капель ванильного

экстракта в хрустящую шоколадную массу.

Speculoos rocher

Так называемый бельгийский бисквитный торт, описанный **тут**, приобрел бы больше бельгийского колорита, если бы его готовили со спекулос – аппетитными поджаристыми печеньицами, которые мне хотелось бы чаще видеть в британских кофейнях. Десерт, рецепт которого приведен ниже, весьма недурен, если вы используете для его приготовления качественный молочный шоколад, такой как *Lindt* или *Green & Black's*. Растопите 50 г измельченного молочного шоколада с 15 г несоленого сливочного масла, добавьте 50 г обжаренного, очищенного от кожицы и размолотого фундука, отставьте эту смесь в сторону. В другой емкости растопите по 100 г измельченного молочного и 70 %-го темного шоколада со 150 г несоленого сливочного масла, перемешайте, остудите. Взбейте 2 яйца с 2 ст. л. мелкого сахара до получения густой светлой массы. Добавьте яичную массу к слегка остывшей смеси темного шоколада с маслом. Из части смеси с фундуком сформуйте 4 шоколадных трюфеля, оставшейся смесью намажьте 4 печенья спекулос, затем каждое печенье накройте еще одним, чтобы получились «сэндвичи». Выстелите пищевой пленкой форму для выпечки хлеба объемом 450 мл и налейте в нее тонкий слой шоколадно-масляно-яичной массы, затем выложите слой печенья спекулос (без начинки). Полейте вторым слоем шоколадно-масляно-яичной массы и сверху выложите «сэндвичи». Разрежьте пополам сформованные ранее трюфели с фундуком и выложите по 4 половинки с каждой стороны, между печеньем и стенками формы. Полейте еще одним слоем шоколадно-масляно-яичной массы. Выложите последний слой печенья без начинки и смажьте его оставшейся шоколадно-масляно-яичной массой. Оставьте торт на несколько часов при комнатной температуре, затем уберите в холодильник, желательно на ночь.

Шоколадный торт без муки

Для этого десерта требуются шоколад, яйца, сливочное масло и сахар в равных количествах – шоколадный торт «четыре четверти». Смесь получается более влажной, чем для торта без выпечки, и выпекается в духовке, в остальном же технологии приготовления совпадают: шоколад растапливают вместе со сливочным маслом, затем взбивают яйцо с сахаром и добавляют его к шоколадной массе. Несколько небольших изменений базового рецепта, и у вас получится брауни или фондан (желательно с жидким центром). Подробности ищите в разделе «Вкусы и вариации».

На разъемную форму диаметром 20 см **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г 70 %-го темного шоколада **B C**
200 г несоленого сливочного масла **B**
Ароматизаторы – по желанию **D**
4 средних или 3 крупных яйца **E**
200 г мелкого сахара **B F**

1 Шоколад измельчите и положите вместе с маслом в огнеупорную емкость. Установите емкость над кастрюлей с умеренно кипящей водой, так чтобы дно емкости не касалось воды. Растопленные шоколад и масло снимите с плиты и перемешайте до получения блестящей однородной массы. При желании добавьте жидкие ароматизаторы (например, ваниль или ром). Дайте смеси слегка остыть. В качестве альтернативы можно (небольшими порциями, чтобы не подгорели) растопить шоколад и сливочное масло по отдельности в микроволновой печи, а затем перемешать.

2 В чистой сухой миске взбейте яйца с сахаром до получения густой светлой массы. **G**

3 Большой металлической ложкой смешайте яичную и шоколадную массы до однородности. На это потребуется некоторое время. Старайтесь совершать размашистые петлеобразные движения, сохраняя в смеси как можно больше пузырьков воздуха.

4 Разъемную форму обильно смажьте маслом и выстелите пергаментом. Налейте тесто в форму и выпекайте в средней части разогретой до 160 °C духовки. В большинстве рецептов рекомендуется приготовление на водяной бане. Текстура готового торта может оказаться лучше, но такой вариант не обязателен.

Если вы всё же хотите воспользоваться этим способом, форму с тортом, обернув ее дно и бортики листом фольги для предотвращения попадания жидкости, поместите в форму большего объема, в которую влейте кипящую воду до середины высоты бортиков формы с тортом.

5 Приблизительно через 25 минут проверьте готовность, воткнув шпажку в середину торта. Если шпажка выходит мокрой, вероятно, ваш торт еще не готов. Слегка влажная шпажка с несколькими налипшими на нее крошками говорит о том, что торт, скорее всего, достиг идеальной готовности. Если же шпажка сухая, торт перепекся, но он всё равно вполне съедобный.

6 Готовый торт достаньте из духовки и аккуратно обведите ножом по периметру. Через несколько минут откройте замок формы и аккуратно уберите бортики. Дайте торту остыть и перед подачей выдержите его в холодильнике несколько часов. Лучше всего оставить торт в холодильнике на ночь.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Здесь приведена лишь ориентировочная продолжительность приготовления, так как размеры вашей формы могут отличаться от указанных на один-два сантиметра. Проверяйте состояние торта во время выпекания, чтобы определить момент идеальной готовности.

B В некоторых случаях (в том числе в рецепте шоколадного суфле от Делии Смит) требуется использование шоколада, масла и сахара в соотношении 2:1:1, а не 1:1:1. Соответственно, возьмите форму меньшего объема.

C Не пытайтесь просто заменить темный шоколад молочным или белым. Варианты с молочным шоколадом см. **тут**.

D Добавьте ванильный экстракт или другие жидкие ароматизаторы по вкусу (не более 3 ст. л. жидкости).

E Масса четырех средних яиц составляет 220 г, трех крупных – 204 г.

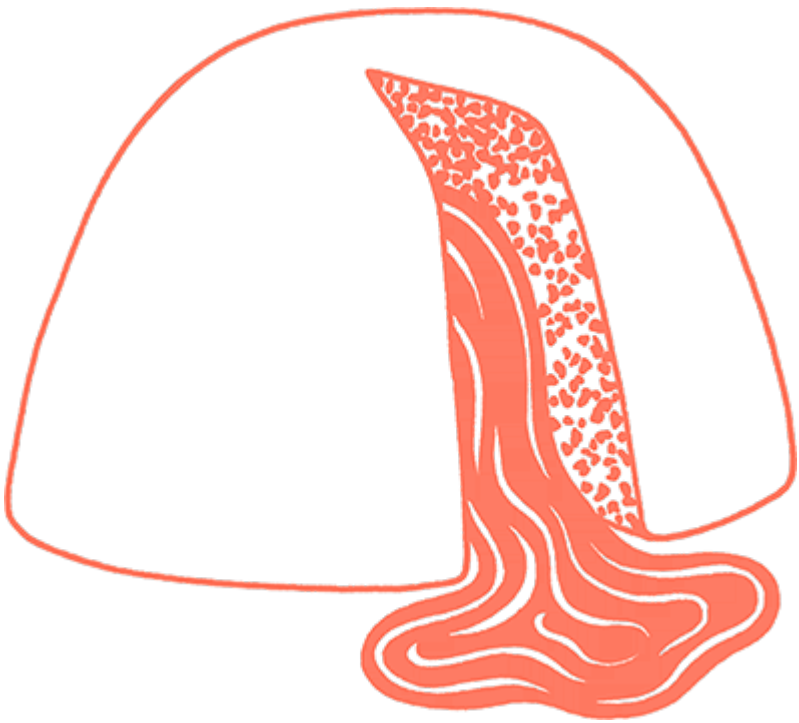
F К темному шоколаду с 70 %-м содержанием какао обычно добавляют 200 г сахара, но его количество можно сократить по вкусу. Для шоколада с меньшим содержанием какао может потребоваться и меньше сахара. Подойдет и обычный сахар-песок – просто мелкий быстрее растворяется.

G Некоторые рецепты рекомендуют взбивать с сахаром только желтки. Белки взбивают отдельно до мягких пиков и добавляют в смесь в конце шага **3**.

Шоколадный торт без муки → Вкусы и вариации

Амаретто

Добавьте немного амаретто в шоколадный торт без муки, и он наверняка напомнит вам «Черный лес». Миндальный аромат ликера практически неотличим от вишневого, используемого в кондитерских изделиях и безалкогольных напитках. Если вы окажетесь в Швейцарии, непременно купите запас миндаля в шоколаде *Sprüngli,* чтобы украсить свой торт. Разумеется, у вас возникнет вопрос, действительно ли он такой уж вкусный. Думаю, достаточно будет сказать, что однажды я провела целый час, прицениваясь к билетам на рейсы до Цюриха, только ради того, чтобы купить коробку миндаля взамен опустевшей, которую друг как-то привез мне из отпуска. (В швейцарских аэропортах есть магазинчики *Sprüngli*, так что я планировала пополнить запасы и следующим же рейсом вернуться домой.) Позже я узнала, что миндаль можно заказать авиапочтой. В ожидании доставки вы успеете приготовить торт. Добавьте 3 ст. л. амаретто в конце шага **1** нашего базового рецепта.



Фондан

Фондан – практически то же самое, что шоколадный торт без

муки, только с добавлением муки. Просто добавьте муку (вдвое меньше, чем шоколада / сливочного масла / сахара) и наполовину сократите количество яичных белков. Например, чтобы приготовить 6 порций фондана, следуйте шагам 1–3 базового рецепта, растопив вместе по 200 г темного шоколада и несоленого сливочного масла. Взбейте с 200 г сахара 2 целых яйца, 2 желтка и 1 ч. л. ванильного экстракта, затем подмешайте эту массу в остывший шоколад. Добавьте 100 г просеянной пшеничной муки. Разложите тесто по 6 смазанным сливочным маслом и посыпанным мукой формочкам, так чтобы от поверхности теста до верха формочки оставалось расстояние приблизительно в 1 см. Выпекайте при 200 °C в течение 11 минут. Готовые фонданы сразу обведите ножом по периметру вдоль бортиков формочек. Каждую формочку опрокиньте на тарелку и, плотно прижимая к ней, встряхните, чтобы фондан отстал от бортиков. Тесто для фонданов можно замесить накануне их приготовления и хранить в холодильнике, но перед выпеканием необходимо выдержать его при комнатной температуре. Обратите внимание: указанная продолжительность выпекания предполагает, что духовка предварительно разогрета, а тесто для фонданов имеет комнатную температуру; мне обычно хватает 11 минут, но если вы готовите это блюдо в первый раз, можете сначала испечь 1 порцию на пробу, чтобы определить подходящее время, а затем приступать к остальным.

Брауни

В базовом рецепте шоколадного торта без муки шоколад, сливочное масло и сахар берутся в равных пропорциях, однако вы вполне можете встретить рецепт подобного торта, в котором сахара требуется на 10–20 % больше. Кроме того, возможны варианты с добавлением небольшого количества муки и какао-порошка. Объедините все эти варианты в один, и у вас получится типичный рецепт брауни. По желанию добавьте орехи или кусочки шоколада. Главное различие между шоколадным тортом без муки и брауни – это форма. У брауни непременно должно быть 4 прямых угла. Стоит взять любой другой четырехугольник – или, упаси господи, круг – и вкус станет уже иным. Для приготовления брауни возьмите квадратную форму со стороной 20 см (смазанную маслом и выстеленную пергаментом) и следуйте базовому рецепту, используя 250 г сахара. В конце шага **3** добавьте по 50 г просеянной пшеничной муки и какао-порошка, затем – 100 г орехов и/или шоколадной крошки либо кусочков шоколада. Выпекайте при 160 °C, начиная проверять готовность

спустя 20 минут при помощи шпажки: если вы хотите более мягкий брауни, на шпажку должно налипнуть немного теста. Как и в случае с шоколадным тортом без муки, если брауни чуть более влажный и мягкий, чем нужно, дайте ему застыть в холодильнике. Чем дольше вы его выпекаете, тем суше он получится и будет похож на кекс; в таком случае подавайте его с мороженым.

Имбирь

«Шоколадная смерть» – такое название десерта годится скорее для ламинированного листка меню наряду с перечнем дрянных коктейлей. Его едва ли можно представить в ресторане, отмеченном звездами Мишлен, как например River Cafe. Там лакомый торт без муки называют «Шоколадной Немезидой». Как поясняет Сэм Лейт, Немезида – это древнегреческая богиня возмездия, готовая покарать любого, кто повинен в излишнем высокомерии: именно она обрекла Нарцисса на гибель от воды. Разница, на мой взгляд, заключается в том, что первый десерт лишь предполагает вашу смерть, в то время как «Немезида» однозначно дает понять: вы ее заслуживаете. Объясняется ли это склонностью к самобичеванию завсегдатаев элитных ресторанов? Так или иначе, в River Cafe Green Рут Роджерс и Роуз Грей предлагают рецепт шоколадного имбирного торта без муки, из состава которого исключен характерный для оригинальной «Немезиды» сироп. Адаптируйте наш базовый рецепт: на шаге **1** к растопленным шоколаду и сливочному маслу добавьте 40 г очищенного от кожицы и очень мелко нарезанного имбиря вместе с соком, выделившимся при нарезании, а также 2 ст. л. кукурузной муки мелкого помола и 1 ст. л. просеянного какао-порошка. На шаге **2** используйте только 160 г сахара.

Фундук

Во время весенней поездки в Бургундию мы сидели в единственном баре, который был в оказавшейся на нашем пути деревушке. Крошечный и обшитый изнутри деревом, он напоминал бочонок. Остальные посетители выглядели так, будто были замаринованы в бренди года с 1936-го. Мы заказали два бокала охлажденного алиготе, грубоватого юного родственника шабли, способного, как выяснилось, освежить после того, как переберешь хорошего шардоне. Осушив бокалы, мы подбросили монетку, чтобы решить, в какой из двух местных ресторанов

отправиться на ланч. Выпала решка, и пришлось усесться под зловеще нависающими кашпо на узкой полоске тротуара напротив церкви. Принесли закуску: две порции теплого салата из фундука с зеленой фасолью и миниатюрным картофелем, политого сладковато-пикантным соусом с зернышками горчицы, который был приготовлен настолько искусно, что повар мог бы по праву гордиться им. Затем принесли жареную куриную ножку с золотистым пюре. Три куска местного сыра помогли нам осушить бутылку гаме. На десерт был кусочек шоколадного торта с фундуком. Поставив тарелки, наша степенная официантка понимающе улыбнулась и произнесла третье из известных всему миру слов после «okay» и «iPhone»: «Nutella». Мы выпили кофе с дополнительной порцией орехов в виде рюмочки домашнего ликера *нуазет*, а затем развалились на скамейке в скверике, словно пара старичков-пенсионеров, с одним на двоих повидавшим виды велосипедом Gitane, готовые выкупить у владельца припаркованный неподалеку Рено-4 за любую цену, какую бы он ни назвал. Готовьте торт согласно нашему базовому рецепту, в конце шага **3** добавив 100 г обжаренного, очищенного от кожицы и размолотого фундука.

Лайм

Если добавленную в шоколад апельсиновую цедру распознать всегда легко, то о цедре любых других цитрусовых этого не скажешь, даже если вы натрете ее столько, что затупите свой Microplane[34]. В таких случаях лучше использовать натуральные масла, которые без труда можно найти в интернете. Аромат у них значительно ярче, чем у обычных магазинных экстрактов, и добавлять их следует скорее каплями, чем ложками. Один из лучших вариантов – лаймовое масло, особенно в сочетании с темным шоколадом. Добавляйте его по капле к растопленному шоколаду со сливочным маслом, не забывая пробовать и помня, что яичная масса в некоторой степени приглушит его вкус. Подавайте торт с порцией крем-фреша, смешанного со свеженатертой цедрой лайма, – это добавит кислинки и свежих фруктовых нот.

Молочный шоколад

Я сделала несколько попыток испечь шоколадный торт без муки по нашему базовому рецепту, заменив темный шоколад качественным молочным, но каждый раз у торта была неприятная

резиновая текстура. Изучив этот вопрос, я выяснила, что профессиональные кондитеры добавляют в подобных случаях молотый миндаль. Пару раз я так и сделала. На мой взгляд, результат получался таким, будто кто-то хотел испечь шоколадный торт, но ему внезапно не хватило шоколада. В чикагском ресторане Tru торт с молочным шоколадом без муки подают с мороженым из жареной картофельной кожицы и карамельно-беконным соусом. Если верить их сайту, Tru предлагает обширное икорное меню, что привлекло мое внимание, потому что лишь недавно я проходила мимо бара с названием «Винный мастер-класс». Пожалуй, стоило бы и мне получить степень бакалавра в изготовлении сэндвичей с беконом во время выездного семинара по белому трюфелю. Чтобы приготовить шоколадный торт без муки из молочного шоколада, сократите количество сахара и жира в нашем базовом рецепте, так как в молочном шоколаде их намного больше, чем в темном. Растопите 125 г молочного шоколада (с содержанием какао не менее 32 %) и 100 г несоленого сливочного масла. Взбейте 2 целых яйца и 2 желтка с добавлением 75 г светло-коричневого сахара и щепотки соли. Подмешайте яичную массу к остывшему шоколаду, затем добавьте 125 г молотого миндаля. Полученное тесто вылейте в разъемную форму диаметром 20 см (смазав ее маслом и застелив дно пергаментом) и выпекайте при 180 °C. Начните проверять готовность торта спустя 25 минут выпекания.

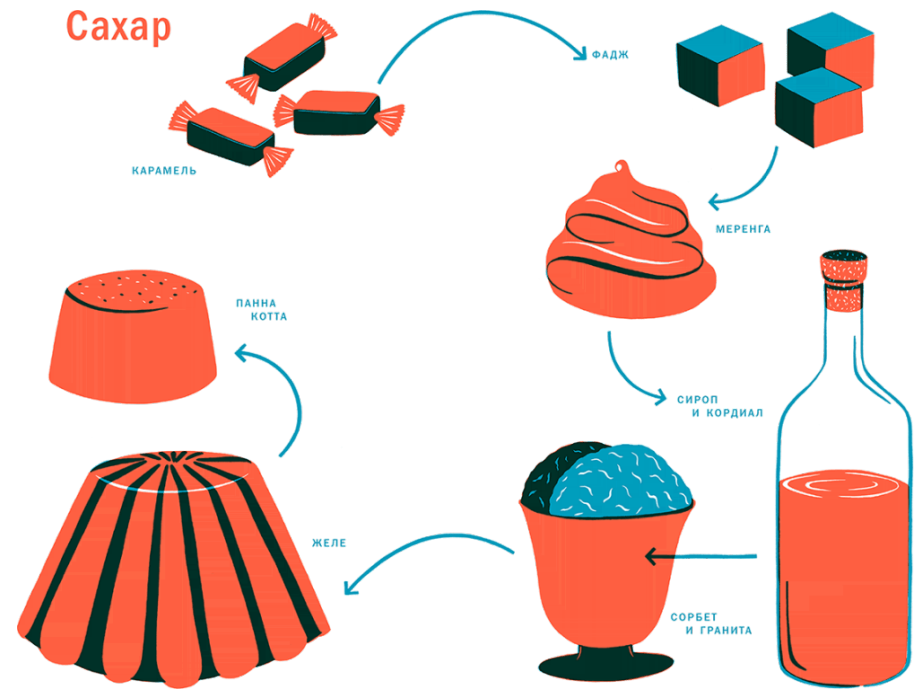
Мусковадо

Название тростникового сахара *мусковадо* происходит от испанского *mascabado*, что означает «неочищенный, нерафинированный». Это сахар-сырец, грубый, как щетина бродяги, и в некоторых странах найти его нелегко. В США повара рекомендуют воссоздавать вкус и текстуру такого сахара, смешивая 1 ст. л. мелассы с 200 г коричневого сахара. По словам лондонского шоколатье Пола А. Янга, большого поклонника *мусковадо*, замена этим сахаром рафинированного белого – простой способ добавить аромата и вкуса шоколадному блюду. Попробуйте сделать это при приготовлении шоколадного торта без муки по нашему базовому рецепту и обратите внимание: на следующий день вы почувствуете аромат черной лакрицы, но без анисовых ноток. Добавьте также мелко натертую цедру крупного апельсина, особенно если вы любите темный оксфордский мармелад.

Малина и черная смородина

В основе этого варианта лежало сочетание клюквы с портвейном, которое используется в моих любимых шоколадных трюфелях марки Charbonnel & Walker. Я устроила сушеной клюкве роскошную ванну из портвейна, а потом добавила ее в тесто для шоколадного торта без муки. Результат не вполне меня устроил. Чувствовалось, что нужны свежие ягоды, и, так как сезон клюквы еще не наступил, я решила попробовать малину. К этому моменту портвейн у меня кончился, поэтому я взяла немного черносмородинового ликера *crème de cassis*. Было не совсем понятно, что именно у меня получилось – шоколадный торт с ягодами или ягодный с шоколадом, но это и не важно. Мои вкусовые рецепторы были в полном восторге. Следуйте базовому рецепту, но используйте по 125 г шоколада, сливочного масла и сахара. В конце шага **1** влейте в смесь шоколада и масла 2 ч. л. ликера *crème de cassis*, затем в конце шага **3** добавьте 75 г разрезанной пополам свежей малины и выпекайте торт в форме диаметром 18 см.

Сахар



Бытует мнение, что рецепты кондитерских изделий необходимо соблюдать неукоснительно, до последней запятой. Стоит лишь начать самовольничать (принцип, на котором и основана эта книга), и вас неизбежно ожидает катастрофа. Этот аргумент был бы более убедительным, если бы катастрофы не случались и при беспрекословном следовании всем указаниям. Готовить сладости – всё равно что объезжать норовистую лошадку: самый опытный наездник тоже иногда оказывается выбитым из седла. Даже многократно проверенный рецепт из надежного источника не может полностью защитить вас от возможной неудачи. Многие месяцы я посвятила экспериментам на собственной кухне, после чего стала испытывать благоговейный трепет перед совершенством сладостей, выставленных на витринах кондитерских. Поэтому позволю себе сопроводить два первых базовых рецепта парочкой советов.

КАРАМЕЛЬ

Во-первых, примите тот факт, что процесс может пойти совсем не по плану. Поэтому запаситесь дополнительным количеством ингредиентов на тот случай, если придется

отскребать пригоревшую массу со дна кастрюли и начинать всё сначала. Во-вторых, освойте старомодный способ определять степень готовности сиропа. Даже если у вас есть специальный электронный термометр, проверенная временем проба незаменима при экспериментах с ингредиентами или пропорциями. В кастрюлю с толстым дном всыпьте 120 г сахара и налейте 2 ст. л. горячей воды. Лучше, если внутренняя поверхность кастрюли будет светлой, а не темной, чтобы вы могли следить за изменениями оттенка сиропа. Налейте воду в светлую миску и расположите ее на расстоянии вытянутой руки от плиты, рядом поместите наполненную водой чашку с чайной ложкой и кондитерской кистью. Кастрюлю побольше наполовину наполните холодной водой и также поставьте поблизости как можно устойчивее – вскоре вы поместите в нее сильно разогретую кастрюлю с сиропом, так что вряд ли вам захочется, чтобы она раскачивалась или, еще того хуже, опрокинулась. Да, кондитерское искусство требует тщательного планирования.

Завершив подготовку, поставьте кастрюлю с сиропом на умеренный огонь и растворите сахар в воде при периодическом помешивании. Когда я готовлю десерты и сиропы, то обычно пользуюсь силиконовой ложкой: ее легче проверить на предмет отсутствия случайно попавших частиц посторонних продуктов, которые могут вызвать нежелательную кристаллизацию. Кроме того, вам потребуется время от времени смазывать стенки кастрюли смоченной в воде кисточкой, чтобы предотвратить образование кристаллов сахара.

Как только сахар полностью растворится, увеличьте нагрев до среднего и продолжайте готовить сироп, не перемешивая его. Приблизительно через 2 минуты зачерпните ½ ч. л. сиропа и опустите его в миску с холодной водой. Подержите секунду и захватите немного сиропа (если он не растворился полностью) большим и указательным пальцами. Первая стадия готовности сахарного сиропа – нить (106–112 °C): при разжимании пальцев образуется тонкая легко рвущаяся нитка. Она становится прочнее по мере испарения жидкости – начиная с этого этапа прекратите помешивание. К моменту, когда сироп достигнет 115–116 °C (стадия мягкого шарика), из него можно будет скатать пластичный шарик, напоминающий клей, на который крепятся пробники к страницам глянцевых журналов. Если на этом этапе выключить нагрев, то у вас получится сладкая масса, из которой делают фадж или белый фондан в виде мятной помадки. При 120 °C (стадия твердого шарика) масса станет более плотной, как ириска, которую можно жевать. Далее идет стадия мягкого треска, она уже представляет угрозу для ваших зубов. Чем выше

будет подниматься температура сахарного сиропа, тем дольше вам придется держать карамель во рту, прежде чем ее возможно будет разжевать. Если начали образовываться прочные нити, которые затвердевают в воде и ломаются, а не гнутся, значит, сироп достиг стадии твердого хруста (149–154 °C) – теперь вашу карамель уже можно сосать. К этому моменту вода уже практически полностью испарится, и сахар при дальнейшем нагревании будет последовательно менять оттенок – от лимонного к соломенному, кирпично-красному и в конечном итоге коричневому.

После стадии жженки, когда сахар становится темно-коричневым и появляется характерный едкий дымок, наступает черная стадия, которая влечет за собой покупку новой кастрюли. Чтобы не зайти слишком далеко, в тот момент, когда оттенок смеси начнет меняться от кирпичного к коричневому, снимите кастрюлю с огня и поместите ее в большую емкость с холодной водой. Вы можете также разложить смесь по 6 формочкам для крема-карамели (**тут**). Или, сняв кастрюлю с огня, аккуратно – будут брызги – подмешать к карамели 100 мл теплых сливок (обычных, жирных или для взбивания). Из этого получится прекрасный карамельный соус, которого хватит, к примеру, на 4 десерта с мороженым. При остывании соус загустеет, и примерно через час вы сможете промазать им двухслойный бисквитный торт диаметром 17–20 см. Или вместо сливок добавьте 75 мл теплой воды и используйте полученную смесь для приготовления вьетнамских блюд с рыбой и свининой (**тут**) либо залейте ею ванильную панна котту (**тут**). Разбавленный таким образом сироп можно месяцами хранить в холодильнике. Как только сироп остынет, попробуйте ложечку и обратите внимание, насколько изменился вкус: от просто сладкого к глубокому ароматно-поджаристому. У сахара дурная слава, однако, прослеживая, как меняются шаг за шагом при нагревании его цвет и текстура, сложно не восхититься удивительными свойствами его кристаллов.

Замените воду сливочным маслом, сливками или молоком, и сахарный сироп пройдет все те же стадии, но не обязательно при тех же температурах. У карамели из молочных продуктов вкус будет гораздо ярче, чем у той, что приготовлена просто на воде. Долгое время считалось, что молочная помадка из-за своего привкуса никогда не приживется в Японии, где молоко не употребляют в пищу. Но в 1914 году предприниматель и филантроп по имени Таичиро Моринага, изучивший кондитерское дело в Америке, представил свою версию молочной помадки и положил конец этому предубеждению. Сегодня

молочная помадка – популярный презент с Хоккайдо; доступны как традиционные варианты с ароматами жимолости, карри или морской капусты, так и необычные сорта – с дыней юбари и «Чингисхан». Королевская дыня юбари – это разновидность дыни канталупа с оранжевой мякотью. Раздваивающийся стебелек на макушке придает ей сходство с вертолетом. Считается, что она приносит удачу – но и стоит почти как небольшой вертолет. «Чингисхан» имеет вкус баранины гриль – популярного местного блюда. Молочная карамель со вкусом баранины покажется куда менее странной, если вам уже доводилось пробовать вьетнамские блюда из свинины или рыбы в карамели с рыбным соусом.

Приготовленный таким образом сахарный сироп с ароматом жареного и шелковистой мягкостью сочетается практически с любыми вкусами, так что при выборе ароматных добавок доверьтесь собственному воображению. И, конечно, запаситесь терпением, чтобы много раз повторять всё сначала с целью довести карамель до совершенства. При приготовлении молочной помадки ароматизаторы обычно добавляют к сахару и молоку в самом начале: как только начнется процесс карамелизации, масса станет слишком горячей, для того чтобы пробовать ее на вкус; а когда она остынет, вносить какие бы то ни было изменения будет слишком поздно. В этом отношении с фаджем экспериментировать гораздо легче: экстракты и орехи добавляют в конце приготовления, когда масса слегка остынет. Попробуйте разделить массу на части и приготовить несколько вариаций одного и того же вкуса или добавить несколько разных ароматизаторов.

ФАДЖ

Как пенициллин или детский пластилин Play-Doh, фадж – еще одно случайное открытие, произошедшее благодаря испорченной порции помадки. На своем опыте я убедилась, что совершить ошибку в процессе приготовления помадки более чем легко, но чтобы в результате получился фадж, нужно сделать это правильно. Изначально фаджем называли американскую сладость, приготовленную из сахара с молоком и шоколадом. В конце XIX века этот десерт переживал настоящий бум: студентки женских колледжей, таких как Vassar, Wellesley и Smith, готовили его на жаровнях. В книге *College Girls* Линн Перил пишет, что приготовление сладостей при ограниченном количестве утвари составляло только половину проблемы. Готовить гренки проще – но это не было престижным. Приготовление же фаджа требовало некоторой удачи и кулинарного мастерства. Девушки объединялись в группы и обменивались советами и хитростями.

Пробуя разные рецепты фаджа, порою и я думала, не проще ли было бы отправиться в Vassar и примкнуть к какой-нибудь из компаний. Я всё еще жду оттуда весточки, а тем временем все эти пробы и ошибки помогли мне разработать базовый трехэтапный процесс.

Заключается он в следующем: 1) растворите сахар в разогретой воде или молоке; 2) доведите полученный молочный сироп до стадии мягкого шарика; 3) массу слегка остудите, затем быстро взбейте, так чтобы входящие в ее состав кристаллики получились гораздо мельче, чем исходные кристаллы сахара. В процессе приготовления фаджа легко допустить ошибку. Стоит поторопиться и не дождаться момента, когда сахар полностью должным образом растворится, и у вас получится хрустящий фадж, годный только для мусорного ведра. Запомните: важно, чтобы он растаял *должным образом*. Масса может также подгореть, пока вы доводите ее до нужной стадии готовности. Взобьете массу слишком рано, слишком поздно или слишком сильно, и кристаллы будут неподходящего размера. Недостаточно нагреете, и смесь не загустеет. Чуть перегреете, и она превратится в карамель. Как фадж когда-то появился по ошибке вместо карамели, так и карамель может получиться при нарушении технологии приготовления фаджа, поскольку тот и другой десерт нередко делают из одних и тех же ингредиентов в одинаковых для них обоих пропорциях. Подчеркну, что списки ингредиентов лишь *могут* быть одинаковыми, так как в нашем случае они слегка различаются. Базовый рецепт молочной помадки требует сахара, сиропа, сливочного масла и сливок, взятых в равных пропорциях. Для фаджа необходимы равные (более или менее) доли сахара и сливок, а также немного сливочного масла и сиропа. Вы можете сделать карамель и фадж и из сахара-песка, однако сироп выполняет важную функцию подавления кристаллизации – как в процессе приготовления, так и по его окончании. В фадж сиропа добавляют совсем немного, чтобы не препятствовать образованию мельчайших кристалликов при последнем размешивании массы – именно благодаря этой кристаллизации фадж становится фаджем.

МЕРЕНГИ

Если вы когда-либо готовили итальянскую меренгу, то знаете, что, как и в случае с фаджем, сначала сироп доводят до стадии мягкого шарика. Затем его взбивают с белками до получения устойчивой пены, которую используют для того, чтобы оформить торты и десерты, подсластить муссы и глазури, придавая им при этом пышную текстуру, или стабилизировать

основу для сорбетов. Для французской меренги, которую хозяйки готовят чаще всего, как правило, используется обычный белый сахар (мелкий), а не сироп. Знатоки сообщат вам, что свои меренги они взбивают исключительно вручную. Кулинарная бравада, скажете вы, но на самом деле этот более затруднительный способ взбивания позволит вам проще и быстрее понять, когда белковая пена достигнет *необходимой кондиции*, в то время как с электрическим миксером очень легко упустить нужный момент. Тем не менее Йотам Оттоленги и Сами Тамими, весьма подкованные в вопросах, касающихся меренги, рекомендуют использовать стационарный миксер для приготовления пышных десертов, достойных служить украшением витрины.

Взбитая вручную или механическим способом, меренга, как и другие подобные десерты, бывает простой в приготовлении, но далеко не всегда удается. Пена для меренги не терпит отклонений от технологии: каждому, кто знаком с рецептом, известно, что малейший след жира на стенках емкости или на венчике делает ее неустойчивой. Стоит запомнить три стадии взбивания: мягкие пики – когда вы поднимаете венчик, масса принимает форму округлых пиков, но быстро оседает и расплывается; средние пики – образовавшиеся на пиках кончики склоняются книзу, как шеи печальных муравьедов; и жесткие пики – плотная взбитая масса устойчиво держит форму, будто свеженапомаженный ирокез.

Как только меренга достигнет стадии жестких пиков, вы можете добавлять в нее измельченные орехи, молотые пряности или немного ароматного экстракта на основе алкоголя, но имейте в виду, что ароматизаторы на основе масла приведут ваши взбитые белки в непоправимо жидкое состояние. По той же причине следует внимательно относиться к выбору красителей. В пекарне Meringue Girls в восточной части Лондона делают симпатичные яркие меренги, напоминающие полосатые леденцы: в кондитерский мешок помещают разноцветные полоски геля, а затем – белковую массу.

В качестве альтернативы можно также смешать порошок из яичного белка с фруктовым пюре или соком, затем взбить эту смесь с сахаром. Попробуйте вариант с клубникой (**тут**), и вам захочется кричать от восторга. Такой меренгой можно украшать торты и десерты. Из нее можно также делать пирожные в виде гнезд, однако они будут скорее упругими, а не хрустящими, из-за содержания влаги. Одним из вариантов ароматизации является замена сахара медом; его следует нагреть до стадии мягкого шарика и добавить к взбитым белкам по аналогии с итальянским

методом. Разумеется, вы можете добавить в итальянскую меренгу и собственные ароматные сиропы, что подводит нас к следующему рецепту.

СИРОП

После приготовления карамели, фаджа и меренги варка сиропа покажется вам парой пустяков. Соедините сахар с кипящей водой в равных количествах, перемешайте – и готово. Такой простой сироп на самом деле удивительно практичен благодаря бесчисленным вариантам его ароматизации. В сироп, приготовленный из 250 мл сахара и такого же количества воды, добавьте 5 ст. л. рома (после того как сахар полностью растворится), и у вас получится прекрасная пропитка для ромовой бабы (**тут**). В эссе *Consider the Lobster* («Рассмотрим лобстера»), посвященном фестивалю Maine Lobster Festival, Дэвид Фостер Уоллес отмечает, что немногие люди были бы в таком восторге от лобстеров, если бы они не подавались в растопленном масле. Точно так же и в ромовой бабе главное – сладкая пропитка с добавлением алкоголя. Изначально использовались другие виды спиртного, но именно ром принес этому десерту настоящую славу. На мой взгляд, ром, изготавливаемый из сока сахарного тростника и часто ароматизированный карамелизованным сахаром, придает сиропу карамельный привкус, что делает его одновременно и успокаивающе комфортным, и приятно будоражащим. Ром – отличная основа для всевозможных вкусоароматических комбинаций. Мне нравится необычное сочетание рома и куркумы, предложенное в книге *Spirit House: Thai Cooking* Аннет Фир и Хелен Брирти. Приготовьте простой сироп, взяв по 100 г светлого и темного пальмового сахара, 1 ч. л. соли, 15 г куркумы (свежей, очищенной и мелко нарезанной), 100 мл воды, 150 мл кокосового молока и 2 ст. л. рома. Полейте этим сиропом панкейки с кокосом и пальмовым сахаром; подобный рецепт с панданом вы найдете **тут**.

Простейшим натуральным сиропом является мед: именно им подслащивали коврижки и блинчики, прежде чем получил широкое распространение сахар. Там, где мед был недоступен или слишком дорог, в качестве подсластителя использовался сироп из фиников или уваренный до консистенции сиропа сок сладких плодов – инжира, граната, стручков кэроба, шелковицы, из которых и сегодня изготавливают мелассу в Турции, Сирии и Ливане; в Италии из винограда готовили *mosto cotto* (термически обработанное виноградное сусло) или *sapa*. Когда сахар вошел в широкое употребление, было высоко оценено отсутствие у него выраженных цвета и запаха: сегодня трудно представить, какую

сенсацию это произвело в то время. Представьте себе вкус горячего коктейля «Тодди», и вы поймете, насколько изменяется восприятие лимона, если подсластить его медом, а не сахаром; у меда даже самого нейтрального сорта будет сложный букет и небольшая горчинка. Сахар же придает напитку сладость и раскрывает чистый цветочный аромат лимона – попробуйте лимонный кордиал (**тут**) и убедитесь сами.

Сахарный сироп можно использовать для консервации фруктов, приготовления итальянской меренги, его добавляют в кексы и сладости, им глазируют выпечку или заправляют фруктовый салат. Базовый сироп также уместен в коктейлях, которым он придает сладость и плотность. В последние годы наблюдается возрождение специальных ароматных сиропов для алкогольных и безалкогольных коктейлей; последние – отголосок характерного для конца XIX века бума на «тоники для нервов» и другие газированные напитки. Некоторые, например Coca-Cola, оказались так успешны, что производители стали продавать сироп предприятиям-франчайзи, чтобы те разбавляли его газированной водой. В основе многих из этих напитков лежали старинные рецепты лекарств, другие же были провозглашены новыми чудесными снадобьями. К примеру, Dr Pepper выступал не только как лекарство от переутомления, но и считался средством против старения, курения и алкоголизма – стоило лишь пить его три раза в день. Имбирный эль под названием Clicquot Club рекомендовался для «прояснения рассудка». «Ох уж эти наивные эдвардианцы», – думаю я, попивая Red Bull, который, как известно, «окрыляет».

СОРБЕТ

Из ароматизированных сиропов делают желе, граниту и сорбеты. Слово «сорбет» происходит от персидского *shabat* – «сироп». Приготовление мороженого – непростая наука, но сорбет легко поддается импровизации; например, можно смешать 500 мл (2 чашки) сладкого фруктового пюре с 250 мл (1 чашкой) простого сиропа, по желанию добавив чайную ложку лимонного сока для яркости, и затем заморозить эту смесь. Для получения более мягкой текстуры воспользуйтесь мороженицей. Если у вас нет специального прибора, влейте смесь в прямоугольный пищевой контейнер или старую емкость из-под мороженого слоем толщиной 3 см, поместите в морозильную камеру и взрыхляйте вилкой каждые полчаса, чтобы препятствовать кристаллизации.

Более привередливые кулинары могут попытаться высчитать идеальное количество сахара, чтобы добиться желаемой текстуры сорбета. Чем больше сахара, тем ниже температура замерзания

смеси; если положить его слишком много, у вас получится жидковатая кашица, хотя, возможно, и довольно вкусная. Идеальное содержание сахара составляет 20–30 % от общей массы ингредиентов. Его легко подсчитать, если жидкость несладкая, и гораздо сложнее, если вы используете фруктовое пюре с добавлением сахара. На помощь вам может прийти рефрактометр Брикса, который измеряет содержание сахара в любой жидкости и стоит не дороже, чем полдюжины упаковок дорогого сорбета. Можно также попробовать дешевый, но не слишком эффективный способ, подразумевающий использование чистого сырого яйца (в целой скорлупе): погрузите его в подготовленную смесь для сорбета. Если на поверхность выступает маленький кружочек скорлупы, ваша смесь готова к заморозке. (Если яйцо тонет полностью, добавьте больше сахарного сиропа; если слишком сильно поднимается над поверхностью, влейте воды / пюре / холодного кофе или любой базовой жидкости, которую используете.) При помощи этого способа я приготовила прекрасный лимонный сорбет, но сомневаюсь, что он подойдет для более густых жидкостей, например фруктового пюре с высоким содержанием пищевых волокон. Впрочем, чтобы приготовить удачный сорбет, совсем не обязательно придерживаться строгих правил. Летом, в сезон изобилия дешевых спелых фруктов, я частенько просто отмеряю на глазок пюре и смешиваю его с вдвое меньшим количеством сахарного сиропа. Не припомню ни одного случая, когда бы сорбет не удался.

Имейте в виду, что при добавлении алкоголя температура замерзания смеси понижается, а консистенция сорбета может стать более мягкой. Одной из наиболее популярных добавок является водка благодаря отсутствию у нее цвета и нейтральному вкусу, но можно также использовать алкоголь в качестве дополнительного ароматизатора, например, кампари подчеркнет аромат грейпфрута, сидр – яблока, а рислинг – персика. Как и чрезмерное количество сахара, избыток алкоголя препятствует замерзанию смеси. Проницательный читатель придет к мысли, что алкоголем можно заменить часть сахара, если вы хотите сократить его употребление. Возможно, придется немного попотеть, чтобы вывести правильную пропорцию. К счастью, если вас не устраивает текстура сорбета или граниты, вы всегда можете дать им растаять, внести необходимые изменения и снова заморозить.

ГРАНИТА

Для тех, кто стремится сократить употребление сахара,

лучшим выбором будет гранита. У нее более зернистая текстура за счет меньшего содержания сахара. Очень вкусная гранита получается из несладких жидкостей, таких как грейпфрутовый сок или крепкий кофе, с добавлением сахара в количестве 10 % от общей массы этих жидкостей. Особенно хорошо освежает горьковатая кофейная гранита. На Сицилии, где жара бывает невыносимой уже с раннего утра, такую граниту подают на завтрак в красивых стаканчиках с бриошью или наполняют ею булочку – получается нечто вроде сэндвича с мороженым.

ЖЕЛЕ

Желе похоже на сорбет, но делать его проще. Приготовив сладкую основу из сока или пюре, вы уже находитесь на полпути к успеху. Остается лишь рассчитать необходимое количество желатина. Здесь у вас не так уж много шансов ошибиться – стоит только внимательно прочесть инструкцию на пакетике, которая может различаться у разных брендов. Попробовав листовой желатин, поневоле удивишься, почему порошковый настолько популярен. Полагаю, дело в том, что качественный листовой желатин не всегда был так доступен, как сейчас. Моя мама покупала желатин только в виде порошка и использовала его для приготовления рахат-лукума. Запах, висевший в кухне, напоминал скорее не восточные сладости, а свиное «амбре» – словно посреди розового сада за вами гонится разъяренная свинья. До сих пор, когда я замачиваю крупинки желатина, меня передергивает.

По правде говоря, мы с сестрой были заинтересованы в том, чтобы мама как можно дольше *не овладевала* искусством использования желатина. Одно время – кажется, целую вечность, – мы собирали жетоны из пакетиков Chivers jelly, чтобы получить за них аквариум с золотыми рыбками. Наконец мы отправили жетоны, и через пару недель королевская почта доставила наш приз. Однако совсем скоро наша любимая рыбка, Джордж Великолепный, умерла. Мы выловили ее с поверхности воды и с почестями похоронили в саду. В ближайшие несколько недель одна за другой отошли в мир иной и оставшиеся четыре. Когда мама спустила в унитаз последнюю рыбку, мы потеряли всяческий интерес к аквариуму. И всё же этот опыт не прошел даром. Мы с сестрой поняли одну вещь: на самом деле мы хотим собаку. И никакого желе – еще долго-долго.

Я оглядываюсь назад, и теперь такая акция кажется мне довольно странной. Какая связь между желе и золотыми рыбками? Возможно, это намек на те дни, когда из сушеных плавательных пузырей белуги и трески изготавливали рыбий

клей – аналог желатина, популярный в XIX веке? Мари-Антуан Карем готовил из него красное желе с шампанским и апельсиновое желе с миндальным бланманже, которое наливал в кожуру апельсинов без мякоти, а после застудневания нарезал ломтиками. В конце концов рыбий клей заменили более дешевыми аналогами, в том числе листовым желатином, который современные кондитеры Bompas & Parr считают лучшим фиксирующим компонентом из всех доступных. Желатин состоит из молекул белка в виде длинных тонких нитей, которые после замачивания в воде и нагревания переплетаются друг с другом. При охлаждении масса застудневает вместе с добавленными в нее жидкостями, а при повторном нагревании снова становится текучей. Поскольку желатин имеет животное происхождение, некоторые повара предпочитают вегетарианскую альтернативу вроде агар-агара или каррагинана, получаемых из водорослей. На мой взгляд, по текстуре желе из таких заменителей уступает традиционному.

Прозрачное студенистое желе находит своих почитателей даже в самых изысканных обеденных залах, причем, как ни странно, нередко подаются несладкие его варианты. Дублинский шеф-повар французского происхождения Патрик Гилбо подает устрицы в желе из стаута, украшенном жемчужинками из устричного крема. Жоэль Робюшон готовит крабовый паштет под слоем желе из фенхеля, увенчанного икрой. Подается закуска в банке из-под икры. Изысканные «мясные фрукты» Хестона Блюменталя – искусная гиперреалистичная имитация мандарина: под «кожурой» из мандаринового желе, выглядящей абсолютно правдоподобно, скрывается нежнейшее парфе из куриной печенки. Оригинально и восхитительно вкусно.

ПАННА КОТТА

Если вы предпочитаете более строгий вариант желе, приготовьте панна котту. Ее непрозрачность придает желеобразной текстуре толику благородства. Еще одним преимуществом является соотношение между затраченными усилиями и результатом: превосходную панна котту можно приготовить за 5 минут, перемешав ингредиенты и поставив смесь застывать. Существуют и более трудоемкие варианты – некоторые рецепты рекомендуют не просто нагреть сливки, а прокипятить их (что оправдывает название десерта: в переводе с итальянского panna cotta означает «вареные сливки»). Версия River Cafe предполагает кипячение жирных сливок и последующее смешивание их с цельным молоком и взбитыми жирными сливками. Почти все рецепты рекомендуют добавить немного

молока, чтобы снизить жирность сливок. С учетом того, как быстро готовится панна котта, имеет смысл потратить время на подбор идеальных пропорций для десерта. Начните с соотношения молока и сливок 50:50, а затем попробуйте увеличить долю того или другого. Точно так же найдите желаемую степень сладости, затем – количество желатина. Выберите одну марку; возможно, вам придется разрезать листы на половинки и даже четвертинки. Требуемое количество желатина зависит от того, собираетесь ли вы извлекать десерт из формы – в этом случае он должен быть способен выдержать собственный вес, а не осесть, как поверженный борец сумо. Если же вы, наоборот, планируете подавать панна котту в креманках, можете добавить меньше желатина. В любом случае застывшая масса должна пружинить при нажатии ложкой и таять во рту.

Что касается ароматизаторов, то вы можете совсем отказаться от их использования, в случае если вам попались особенно хорошие сливки. В базовом рецепте я использовала один из традиционных ароматизаторов – граппу, добавив ее сразу после того, как смешала сливки с желатином. Панна котта вполне открыта для экспериментов. Источником вдохновения могут послужить коктейли и десерты, классические варианты заварного крема или мороженого. Один из самых выигрышных вариантов – стручок ванили, хотя усыпанная зернышками поверхность готовой панна котты напоминает газетный лист – не особенно красиво. В таких случаях я предпочитаю залить ее охлажденным блестящим коричневым соусом из разбавленной карамели (**тут**); мой десерт напоминает крем-карамель – более сливочный его вариант.

Карамель

По этому базовому рецепту готовят как мягкую жевательную карамель, так и твердые леденцы, которые можно рассасывать или, если вы не боитесь испортить зубы, разгрызать. Ингредиенты запомнить легко: для карамели вам понадобятся сахар, сироп (золотой или кукурузный), цельное молоко и несоленое сливочное масло – всё в равных количествах. В конце шага **4**, как только вы опустите кастрюльку с карамелью в холодную воду, можно добавить орехи или мелко нарезанные сухофрукты. *Будьте очень осторожны при обращении с горячей смесью: не допускайте контакта с кожей и, как бы аппетитно она ни пахла, не поддавайтесь соблазну попробовать, пока она не остынет.*

На квадратную металлическую или силиконовую форму со стороной 20 см (25 конфет) **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г сахара **B**
200 г золотого сиропа **C D**
200 г сливочного масла **E**
200 мл сливок **E F**
1–2 ч. л. ванильного экстракта – по желанию **G**
Щепотка обычной поваренной или ½ ч. л. морской соли для приготовления соленой карамели – по желанию **G**

1 Силиконовую форму можно использовать без предварительной подготовки, металлическую же необходимо выстелить пергаментом и слегка смазать растительным маслом. Если вы собираетесь проверять степень готовности сиропа традиционным способом, как описано **тут**, расположите поближе к себе миску с холодной водой и несколько чайных ложек. На расстоянии вытянутой руки поставьте большую емкость, налив в нее холодную воду слоем 2 см. В эту емкость вам предстоит погрузить горячую кастрюльку с карамелью, чтобы та не перегрелась, поэтому убедитесь, что они соответствуют друг другу по величине. Кастрюльку для карамели выбирайте с учетом того, что ингредиенты увеличатся в объеме втрое.

2 В подходящую кастрюльку, желательно с толстым дном, поместите сахар, сироп, сливочное масло и сливки. Поставьте ее на средний огонь и перемешивайте ингредиенты силиконовой или деревянной ложкой, пока сахар и масло полностью не растворятся. Чем тоньше дно кастрюльки, тем усерднее вам придется помешивать. Если масса расслаивается, перемешивайте

еще энергичнее. Если это не помогает, аккуратно влейте пару столовых ложек горячей воды – берегитесь брызг – и снова перемешайте.

3 Доведите сироп до кипения. При желании можете продолжать помешивать, но на самом деле достаточно делать это лишь время от времени, чтобы масса не пригорала, или перед тем, как проверить ее температуру. Для получения желаемой текстуры нагревайте массу до соответствующей температуры: 120–129 °C (стадия твердого шарика) – для мягкой карамели; 132–143 °C – для довольно плотной карамели, которую можно жевать, но она будет немного прилипать к зубам; 149–154 °C (стадия твердого хруста) – для твердых леденцов, см. **тут**.

4 Как только карамель достигнет желаемой температуры, снимите кастрюльку с огня и погрузите ее в подготовленную емкость с холодной водой. На этом шаге можете добавить немного ароматизаторов. Однако учтите, что, если вам нужна мягкая карамель и вы готовите ее при невысокой температуре, добавление слишком большого количества холодной жидкости снизит нагрев, и карамель получится еще более мягкой. Чтобы предотвратить это, ароматизаторы лучше предварительно разогреть.

5 Влейте смесь в подготовленную форму и дайте ей застыть. Когда карамель станет достаточно плотной, для того чтобы ее поверхность можно было расчертить (но еще не слишком твердой), наметьте порции. Попробуйте сделать это через 10 минут после начала застывания. Твердую карамель можно просто разломать, если вас не смущает, что куски получатся неправильной формы. На открытом воздухе карамель теряет влагу и засыхает, поэтому ее обычно плотно упаковывают (например, в вощеную бумагу) или покрывают шоколадом. Но и в этом случае через несколько дней конфеты, как правило, начинают размягчаться и кристаллизоваться.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A В квадратной форме со стороной 20 см получается пласт карамели идеальной толщины, для того чтобы разрезать его на кубики или прямоугольники. Если вы хотите приготовить пробную порцию карамели, возьмите квадратную форму со стороной 15 см и используйте половину указанного количества ингредиентов.

B Заменив белый сахар коричневым, вы получите карамель с более выраженным вкусом.

C Можете попробовать увеличить долю сахара по отношению к сиропу – скажем, 300 г сахара на 100 мл сиропа – или даже

использовать только сахар. Однако помните, что добавление небольшого количества сиропа предотвратит кристаллизацию во время и после приготовления карамели.

D Замените золотой сироп таким же количеством кукурузного или жидкой глюкозы.

E Можете использовать половину указанного количества сливочного масла и сливок либо взять только масло или только сливки. Температурные диапазоны указаны скорее как рекомендация. Стоит отметить, что общее содержание жира в смеси влияет на консистенцию готовой карамели: чем оно выше, тем мягче будет карамель.

F Сливки можно заменить таким же количеством сгущенного молока. Время приготовления карамели сократится, поскольку вода из молока уже выпарена – именно по этой причине многие производители выбирают данный способ. С другой стороны, вам придется более интенсивно размешивать массу: сгущенка содержит много сахара и может подгореть.

G При карамелизации ингредиентов десерт приобретает ярко выраженный вкус, поэтому в дополнительных добавках не нуждается. Тем не менее вы можете ароматизировать его 1–2 ч. л. ванильного экстракта или содержимым стручка ванили либо слегка подсолить в конце шага **4**.

Карамель → Вкусы и вариации

Шоколад

Шоколадный ирис – что тут может не понравиться? Во-первых, сами люди, которые так говорят. Во-вторых, на мой взгляд, эти ингредиенты лучше не смешивать. Но, конечно, это мое личное мнение, и вы вполне можете с ним не согласиться. Следуйте базовому рецепту, добавив 50–100 г измельченного шоколада на шаге **2**. Результат получается неплохим, но мне гораздо больше нравится сливочная карамель в глазури из шоколада – будь то Artisan du Chocolat или более демократичный вариант наподобие Rolo. Момент, когда ваши зубы, ломая шоколадную глазурь, вонзаются в мягкую сладко-соленую начинку, которая по контрасту с оболочкой кажется еще более нежной, – кульминация наслаждения вкусовыми ощущениями, если не одно из ярчайших человеческих переживаний. Кроме того, шоколадная глазурь имеет большое практическое значение: она защищает карамель от потери влаги, поэтому теоретически такие конфеты хранятся дольше, чем неглазированные.

Рыбный соус, имбирь и чеснок

Во Вьетнаме вкус соленой карамели – не просто преходящее веяние моды, а основа популярного соуса, подаваемого к свинине или рыбе. *Thit kho to* (карамелизованную свинину) или *ca kho to* (карамелизованную рыбу) обычно готовят в глиняном горшочке, хотя подойдет и сотейник с крышкой, если в него помещаются все ингредиенты. Соли, которая содержится в рыбном соусе, достаточно для блюда, причем вкус в результате сочетания сладкого и соленого получается вполне сбалансированным. Существует множество региональных вариаций – каждый вечер в течение нескольких недель вы можете пробовать новую, и они вам не надоедят. В некоторых рецептах требуется смешать рыбный и соевый соусы, в других – рыбный соус с рисовым уксусом. Традиционно блюдо готовят из сома в течение 30–40 минут. Предлагаю блюдо с аналогичным сочетанием вкусов, которое готовится значительно быстрее. Смешайте карамель с теплой водой, как описано **тут**, помня о том, что такой сироп может храниться в холодильнике в течение нескольких месяцев. Белую часть трех стеблей зеленого лука нарежьте тонкими кружками. Зеленую часть нарежьте тонкими колечками и отложите для оформления. В сотейник достаточной величины, для того чтобы в нем поместилось два филе лосося, влейте немного рафинированного растительного масла и поставьте его на средний огонь. Пассеруйте белую часть лука, 1 мелко нарезанный зубчик чеснока и 1 ст. л. мелко нарезанного имбиря до тех пор, пока их аромат не начнет приятно щекотать ваши ноздри. Положите приправленную рыбу кожей вниз и жарьте 2 минуты. Переверните рыбу, добавьте 2 ст. л. карамельного сиропа, 1 ст. л. рыбного соуса и 2 ч. л. рисового уксуса. Накройте сотейник крышкой и готовьте рыбу в течение 5 минут. Подавайте на подушке из белого риса, оформив колечками зеленого лука и обильно посыпав свежемолотым черным перцем.

Лимон

Раньше, чтобы предотвратить повторную кристаллизацию сахара после приготовления карамели, в нее добавляли кислые ингредиенты, такие как лимонный сок, уксус или винный камень. Сегодня с той же целью обычно используют сиропы – золотой, кукурузный или жидкую глюкозу. Лимоны – в виде эссенции (6 капель на 450 г сахара) либо тертой цедры – использовались также для ароматизации карамели. Писательница викторианской эпохи Элиза Актон добавляла тертую цедру 1 лимона в простую

карамельную массу из 450 г коричневого сахара и 90 г сливочного масла (обычно масла используется больше). Я не пользуюсь теркой, а применяю викторианский метод снятия цедры: натираю кожуру двух не покрытых воском лимонов кусковым сахаром общей массой 50 г. Кристаллики сахара впитают масло из пор лимонной кожуры, и однородная консистенция карамели не будет нарушена даже мельчайшими кусочками цедры. Следуйте базовому рецепту, добавив к 50 г пропитанного лимоном кускового сахара 150 г мелкого сахара. Аромат в этом случае будет намного более ярким и сложным, чем если бы вы использовали покупную лимонную эссенцию, которая к тому же быстро выдыхается. Когда-то популярна была лимонная карамель с добавлением рубленого бланшированного миндаля. Более жевательный вариант лимонных сладостей наподобие конфет Starburst можно приготовить из сахара, сиропа и небольшого количества сливочного масла, разогретых до невысокой температуры – около 118 ˚С. Кондитерский ароматизатор, краситель и щепотка лимонной кислоты придадут конфетам традиционный цыплячий желтый цвет и приятную кислинку.

Мятный джулеп

Однажды воскресным днем я растерла горсть листьев мяты в пасту, которую смешала со столовой ложкой подогретого бурбона. Как только карамельная масса достигла желаемой температуры, я добавила в нее мятную пасту с виски и перемешала. На следующий день я сидела в привокзальном кафе со своей вполне здравомыслящей коллегой средних лет. Наш поезд опаздывал. Я вспомнила, что в сумочке у меня лежат несколько домашних ирисок. «Попробуешь? – предложила я, –

они со вкусом мятного джулепа». «Мятного чего?» – промычала она с ириской во рту. «Джулепа. Это коктейль из бурбона, сахарного сиропа и свежей мяты, популярный на американском юге». Поезд по-прежнему не появлялся. Мы доедали третью порцию ирисок, а я все разглагольствовала о коктейле. Я рассказывала о скачках Кентукки Дерби, где джулеп является традиционным напитком, когда внезапное оживление угасшего было интереса коллеги заставило меня заподозрить у нее некую форму сахарной эйфории. Оказалось, она увлекается лошадьми – точнее, скачками. Время задержки нашего поезда, высвечивающееся на табло, продолжало увеличиваться. Коллега стащила последнюю ириску и направилась к игровому автомату, стоявшему в углу. Она опустила в щель монетку в один фунт. Я наблюдала, как в окошке мелькают цифры. Вскоре в лоток выскользнуло несколько монет, затем еще, и наконец мелочь посыпалась градом. Мы как раз заканчивали подсчитывать выигрыш, когда я взглянула на табло и обнаружила, что поезд ушел. Коллега сгребла монеты в сумку, вывела меня с вокзала, и мы уселись в насквозь пропахшее табачным дымом такси-малолитражку. «Везите нас в лучший коктейль-бар в городе!» Мы были в Портсмуте, но тем не менее.

Хрустящая карамель с арахисом

Подходящий вариант для начинающего кондитера. (Сливочный ирис и сливочный фадж требуют больше внимания: в их состав входят молочные продукты, поэтому они легко могут

подгореть во время длительного нагревания при высокой температуре.) Обжарьте 200 г бланшированного арахиса до золотистого цвета и отставьте в сторону. В сотейнике на среднем огне доведите до кипения смесь из 200 г сахара, 100 г золотого или кукурузного сиропа и 50 мл воды. Накройте сотейник крышкой и прогревайте смесь 4–5 минут. (Применение крышки избавляет от необходимости обрабатывать кисточкой стенки сотейника на ранней стадии растворения сахара.) Снимите крышку и варите сироп до стадии мягкого шарика (115–116 °C). Добавьте арахис. Продолжайте варить карамель до тех пор, пока она не начнет приобретать кирпичный оттенок или не достигнет 160 °C. Не забывайте помешивать массу, чтобы она не прилипала к стенкам и не подгорала, при необходимости обрабатывайте стенки сотейника влажной кисточкой. Готовую карамель сразу снимите с огня, посыпьте ¼ ч. л. мелкой соли и тщательно перемешайте. Выложите массу в квадратную силиконовую или смазанную растительным маслом металлическую форму со стороной 20–23 см и остудите. При желании добавьте вместе с солью немного несоленого сливочного масла. Как и в случае с песочным печеньем, это сделает текстуру более рассыпчатой.

Пралине

Существует великое множество разновидностей пралине. Это могут быть засахаренные орешки наподобие розовых пралине, упомянутых **тут**. Бывают пралине, которые по сути являются фаджем, – как вариант с пеканом (**тут**). Наконец, есть пралине, представляющие собой вариацию описанной выше карамели с орехами, где вместо арахиса используется жареный миндаль или фундук. Приготовьте карамель из 120 г сахара и 2 ст. л. воды, как описано **тут**. Когда масса приобретет темно-золотистый оттенок, добавьте 100–200 г обжаренных и очищенных орехов.

Перемешайте, так чтобы орехи полностью покрылись карамелью, и выложите смесь на силиконовый коврик или слегка смазанный растительным маслом противень. Разровняйте, чтобы получился слой толщиной в один орех. Когда карамель остынет и затвердеет, измельчите ее в мелкий порошок; имейте в виду, что если перемалывать массу слишком долго, то из-за высокого содержания в орехах жиров она превратится в пасту. Излишки порошка храните в морозилке, тщательно упаковав, чтобы не возникало соблазна погрузить в него палец. Можно добавлять порошок пралине в мороженое, украшать им торты или подсыпать его в сливочный крем. Пасту пралине добавляют в заварной крем для приготовления *крема пралине*, которым

начиняют заварные булочки «Париж-Брест», или просто в мороженое. Подмешав в *крем пралине* яичный белок, можно приготовить суфле с пралине.

Соленый карамельный соус

Приготовьте обычный карамельный соус, как указано **тут**, из 120 г сахара, 2 ст. л. воды и 100 мл сливок. Вкус кирпично-красной карамели очень сильный – можете добавить дополнительно не менее 100 мл сливок, не боясь слишком разбавить вкус или текстуру. Существует упрощенный вариант, когда растапливают вместе по 50 г мягкого темно-коричневого сахара, золотого сиропа и несоленого сливочного масла, а затем постепенно добавляют 150 мл жирных сливок или сливок для взбивания. Такая смесь не требует долгого прогревания – насыщенный вкус будет обеспечен коричневым сахаром. Какой бы способ вы ни выбрали, когда смесь достаточно остынет, добавьте к ней (постепенно, по одной щепотке) морскую соль по вкусу. Соус, приготовленный первым, более сложным способом, имеет глубокий карамельный вкус с приятными горьковатыми нотками. Во втором случае соус получается более сладким, но пикантным. В любой из вариантов можно добавить кальвадос или бурбон. Если вместо темно-коричневого сахара использовать *светло-коричневый*, вкусу будет недоставать глубины, и полноценного карамельного соуса не получится. Добавьте немного ванили, пару щепоток соли и считайте это соусом баттерскотч. Большинство карамельных соусов по мере охлаждения загустевают; чтобы они снова стали жидкими, необходимо их разогреть.

Патока

В Северном Уэльсе существовала традиция в период рождественских праздников собираться на *noson gyflaith* – вечер, посвященный играм, веселым историям и приготовлению ирисок. Эти ириски делали из сливочного масла, патоки, сахара и пряностей – англичане сказали бы, что это ириски с патокой. Их шотландские названия не менее специфические, чем сам десерт: *clack, claggum, treacle gundy* или *teasing candy* («приставучие конфетки»). Один из шотландских вариантов рецепта включает пищевую соду – получается что-то вроде темных конфет «Медовые соты». Для приготовления ирисок с патокой возьмите 200 г коричневого сахара, по 100 г патоки и золотого сиропа, 200 мл воды, 200 г сливочного масла и ¼ ч. л. винного камня.

Следуйте описанной в базовом рецепте технологии, разогревая карамель до 149–155 °C.

Фадж

Фадж – настоящая тренировка по обращению с кристаллами сахара. В случае успеха ваш десерт будет напоминать карамелизованное сливочное масло, смешанное с мелким сахаром. Текстура будет представлять собой нечто среднее между слегка эластичной и рассыпчатой. Как и в случае с карамелью, базовый рецепт фаджа требует более-менее равного количества сахара и молочных продуктов. Если вы хотите получить десерт с ароматом ванили, добавьте содержимое ванильного стручка в начале шага **3** или 2 ч. л. экстракта на шаге **5**. Изюм, измельченные орехи и другие подобные добавки можно подмешать на шаге **5**, после того как вы в течение нескольких минут будете взбивать карамельную массу. *Будьте очень осторожны при обращении с горячей смесью: не допускайте контакта с кожей и, как бы аппетитно она ни пахла, не поддавайтесь соблазну попробовать, пока она не остынет.*

На квадратную силиконовую или металлическую форму со стороной 17 см **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г сахара **B**
350 мл жирных сливок **C D E**
50 г сливочного масла
1 ст. л. золотого сиропа **F G**
Щепотка соли

1 Силиконовую форму можно использовать без предварительной подготовки, металлическую же необходимо выстелить пергаментом и слегка смазать растительным маслом. Поместите рядом с плитой миску с холодной водой и несколько ложек, если хотите проверять готовность сиропа традиционным способом, описанным **тут**. Подберите кастрюлю с толстым дном, достаточно глубокую, чтобы вместить все ингредиенты, после того как они увеличатся в объеме. Помните, что при кипении сливки поднимаются и могут убежать. Для указанного здесь количества ингредиентов достаточно будет кастрюли емкостью 3 л. (Как правило, смесь увеличивается в объеме приблизительно втрое.)

2 Поместите в кастрюлю все ингредиенты и поставьте ее на средний огонь. Нагревайте, помешивая, пока сахар и масло не растворятся. Прежде чем продолжать, обязательно убедитесь, что сахар полностью растворился. Если на стенках емкости

формируются кристаллы сахара, смахните их влажной кулинарной кистью. Стоит отвлечься, и к ним будут добавляться всё новые и новые кристаллы, которые испортят фадж.

3 Не увеличивая нагрев, доведите массу до кипения при постоянном помешивании, чтобы она не подгорела, и продолжайте прогревать до стадии мягкого шарика (115–116 °C). Снимите кастрюлю с огня.

4 Подождите приблизительно 15 минут, затем взбивайте массу, пока она не загустеет и не станет матовой, при этом оставаясь жидкой. Если вы взбиваете вручную, воспользуйтесь деревянной ложкой. Понижение температуры препятствует формированию крупных кристаллов. Некоторые рецепты рекомендуют начать взбивать смесь при достижении ею определенной температуры. Однако диапазон может колебаться в пределах от 37 до 100 °C, поэтому я рекомендую ориентироваться по времени. Точно так же расходятся мнения по поводу продолжительности взбивания – кто-то настаивает на том, что оно должно быть длительным, я же обычно взбиваю массу до тех пор, пока она не начнет густеть и терять свой блеск. Вручную указанное количество ингредиентов, как правило, взбивается за 5–7 минут. Это дело непростое, но оно стоит того. С использованием электрического миксера процесс займет пару-тройку минут.

5 Переложите смесь в подготовленную форму и дайте ей застыть при комнатной температуре. **H**

6 Застывшую массу нарежьте кусочками и храните в герметичном контейнере, желательно завернув в пергамент. Фадж способен храниться не менее трех недель.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Стоит уменьшить количество ингредиентов, и смесь подгорит. Даже если и нет, ее получится слишком мало, чтобы должным образом взбить на шаге **5**.

B Использование коричневого сахара часто позволяет улучшить вкус десерта, особенно если вы сняли кастрюлю с плиты слишком рано и масса еще не успела приобрести выраженный карамельный аромат.

C Можете заменить жирные сливки таким же количеством нежирных или цельного молока; чем меньше жира, тем более зернистой получится текстура.

D Можно уменьшить количество сливок до 200 мл.

E В некоторых рецептах рекомендуется использовать сгущенное молоко. Рецепт от производителя сгущенки Carnation требует 1 банку сгущенного молока массой 400 г, 150 мл

обычного молока, 450 г сахара демерара и 115 г сливочного масла. Техника приготовления соответствует нашему базовому рецепту, только массу рекомендуется нагревать до 118 °C и взбивать сразу после снятия кастрюли с огня.

F Золотой сироп (как и жидкая глюкоза или кукурузный сироп) подавляет нежелательную кристаллизацию, однако количество его не настолько велико, чтобы помешать кристаллизации на шаге **5**.

G Золотой сироп можно не добавлять (см. пункт **F** выше).

H Если фадж не застывает, значит, он не достиг температуры, указанной на шаге **4**. Разломайте пласт на части, поместите в кастрюлю с небольшим количеством воды, медленно растворите на среднем огне и попробуйте снова. Если у готового фаджа кристаллическая текстура, это уже не исправить.

Фадж → Вкусы и вариации

Фасоль

В Японии популярна паста *анко* из красной фасоли. Ее получают из фасоли адзуки с сахаром и используют для приготовления сладостей всех типов, панкейков, рисовых шариков с начинкой и, что менее традиционно, мороженого. Ближайший из ее западных аналогов – десерт из арахиса с сахаром *dulce de cacahuate* (**тут**). Барфи – индийская сладость, напоминающая фадж, – изготавливается в различных вариантах; один из самых популярных включает в себя нутовую муку, сливочное масло и сахар. Пожалуй, Кен Альбала был не вполне справедлив, назвав фадж «вторым призером в гонке за самое бездарное использование фасоли». Сахар с кукурузным сиропом, молоком, солью, какао-порошком и пюре из фасоли уваривают до стадии мягкого шарика, затем добавляют сливочное масло и охлаждают полученную смесь. После этого массу соединяют с арахисовым маслом и ванилью, переливают в форму и дают ей застыть. Первое место среди самых нелепых способов использования фасоли, по версии Альбалы, занимает фруктовый кекс с пюре из фасоли пинто. Любители свекольно-шоколадного кекса, у вас еще не всё потеряно!

Молоко буйволиц и самок яка

Если вкус молока отражает дух животного, то характер буйволиц значительно мягче, чем можно было бы судить по их

огромным рогам и устрашающему внешнему виду. *Mozzarella di bufala*, эти нежные шарики грез, изготавливают именно из такого молока, как и настоящий индийский панир. Своей яркой белизной оба продукта обязаны отсутствию каротиноидов, которые входят в состав коровьего молока и придают ему желтоватый оттенок (буйволицы, овцы и козы перерабатывают каротин в витамин А). Молоко буйволицы вдвое жирнее коровьего, поэтому оно такое густое и вкусное. На ферме Laverstoke Park в Гэмпшире молоко буйволиц собственного производства используют для изготовления не только моцареллы, но и других видов сыра, например гауды или бри, отмеченных многочисленными наградами. Из него же здесь делают и фадж. В Непале шерпы, уваривая на слабом огне молоко самки яка, получают *korani*. К своему стыду, признаю, что сладости шерпов – пробел в моей коллекции рецептов, поэтому не могу рассказать о них более подробно. Однако насколько я понимаю, десерт очень похож на *dulce de leche*. Отличное дополнение к батончику мюсли, когда ты на полпути к Эвересту.

Шоколад

Слово «фадж» (*fudge*) в отношении сладостей впервые упоминается в Америке в конце XIX века, но там им обозначали шоколадные конфеты, а не молочную карамель, как в Великобритании. К началу XX века шоколадный вариант этих конфет был на пике популярности в женских колледжах, таких как Vassar, где в общежитиях девушки устраивали вечеринки, во время которых готовили фадж на жаровнях. Рецепт вассарских студенток того времени включал 2 стакана сахара, ¼ плитки (около 50 г) шоколада, 1 стакан молока и немного сливочного масла. Другой рецепт, современный, требует 1 чашку (200 г) темно-коричневого сахара, ½ чашки (120 мл) молока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 чашки (480 мл) новоорлеанской мелассы, 4 натертых квадратика шоколада и 1 ч. л. ванили. Эту смесь уваривают до стадии твердого шарика, в результате чего получается что-то вроде мягкого ириса с ярко выраженным вкусом патоки, а не фадж. Но лучше не спорить с женщиной, у которой в руках кастрюля с кипящим сиропом. Даже с использованием современной кастрюли, силиконовой формы и электронного термометра изготовление кондитерских изделий кажется мне далеко не простой задачей, так что снимаю шляпу перед теми, кто имел в распоряжении одну лишь жаровню. Тем не менее в начале XX века эти портативные устройства стали настолько популярны, что им была посвящена волна кулинарных

сборников, включая незаменимую *Chafing Dish Possibilities* авторства Фанни Мэррит Фармер. «Любое блюдо, водруженное на жаровню, – писало издание Los Angeles Herald в 1909 г., – привносит элемент теплоты, сплоченности и жизнелюбия, мало сопоставимый с чем-то иным. Да здравствуют жаровня и милые студентки-победительницы!». А бразильскую шоколадную помадку *бригадейро* легко приготовить даже на спиртовой горелке. Взбейте банку сгущенного молока массой 400 г с 4 ст. л. какао-порошка, так чтобы не оставалось комочков, затем добавьте 1 ст. л. сливочного масла и готовьте на среднем огне около 10 минут. По истечении этого времени смесь должна начать отставать от стенок кастрюли. Перелейте полученную массу в силиконовую форму или на смазанную маслом фольгу, охладите и дайте ей застыть. После этого сформуйте небольшие шарики наподобие трюфелей и обваляйте их в шоколадной посыпке. Если же вы просто хотите придать фаджу аромат шоколада, добавьте 100 г теплого растопленного шоколада на шаге **5**.

Кокос и апельсин

В Мексике и Центральной Америке популярна разновидность фаджа под названием *cajeta*. Чаще всего сладость имеет пастообразную консистенцию, как у *dulce de leche*, но бывает и в форме отдельных конфет. Коста-риканский астронавт Франклин Чанг-Родригес брал *cajeta* с собой в космические экспедиции, в честь чего праздничный вариант десерта получил название *cajeta espacial* («космический фадж»). *Cajeta espacial* имеет вкус кокоса и апельсина – не потому, что эти плоды широко распространены на Коста-Рике (хотя так оно и есть), а потому, что скафандры, в которые астронавты NASA одеты при запуске в космос и возвращении в атмосферу, имеют бело-оранжевую расцветку. За неимением фотографий этого десерта можно только строить догадки, был ли он и сам бело-оранжевого цвета. Чтобы приготовить кокосовый фадж, популярный в Карибском бассейне, следуйте рекомендациям пункта **E** в разделе «Отступления», но вместо демерары используйте светло-коричневый сахар, а также замените 150 мл коровьего молока кокосовым. Подобным образом делают и кокосовое мороженое – поместите в кастрюлю сахар, молоко и сливочное масло, уварите смесь до стадии мягкого шарика, добавьте кокосовую стружку. Полученную массу взбейте, выложите в форму и заморозьте.

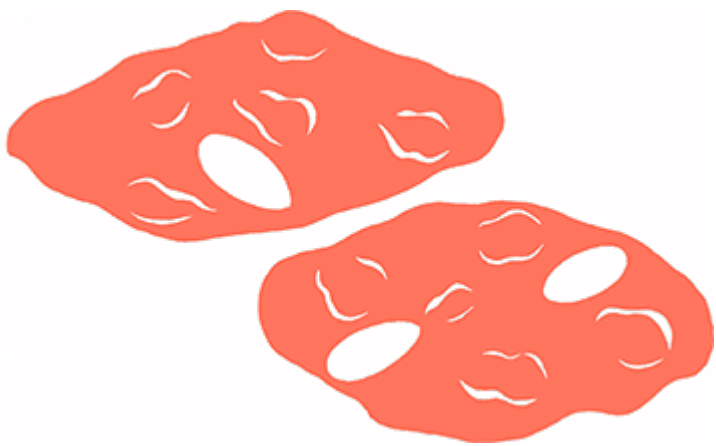
Кофе и грецкие орехи

Если вы окажетесь в Италии и вам некогда будет даже выпить чашечку эспрессо, найдите несколько секунд, чтобы отведать Pocket Coffee («карманный кофе» – конфетку из темного шоколада в форме сундучка с сокровищами, наполненную горьковато-сладким ристретто. Именно в этом направлении мыслил Фрэнклин К. Марс, когда изобрел батончик Mars – американский аналог Milky Way. Выпив в закусочной порцию шоколадно-солодового шейка, он задумался над тем, чтобы приготовить нечто столь же питательное, что всегда можно было бы иметь под рукой на случай перекуса. Добровольно отрекаясь от миллиардов, которые могла бы заработать на этой идее, я посвящаю человечеству свой рецепт фаджа с кофе и грецкими орехами, который привожу ниже. Карамель со вкусом Pocket Coffee, которая, в отличие от оригинала, не испачкает липкой начинкой ключи от машины. Разведите 2 ч. л. растворимого кофе в 1 ч. л. кипятка и добавьте к смеси сахара и молочных продуктов на шаге **5** (прежде чем приступать к взбиванию). Взбивайте несколько минут, затем добавьте горсть измельченных грецких орехов. Если вам нравится более выраженный вкус кофе, используйте смесь белого и светло-коричневого сахара в соотношении 50:50 и разведите 1 ст. л. растворимого кофе в 1 ч. л. кипятка. Нотки карамели, присущие коричневому сахару, подчеркнут и дополнят аромат обжаренных кофейных зерен.

Имбирь

Как таковой фадж появился в XX веке в Америке, однако существуют и более ранние варианты десертов из молочных продуктов с сахаром, например шотландская помадка *tablet*. Несмотря на сходство рецептов, шотландская сладость значительно отличается по текстуре – более твердой, зернистой и сахаристой, чем у фаджа. Настоящее преступление против вашей эмали. В первой шотландской кулинарной книге, опубликованной в 1736 году, были представлены *tablet* с имбирем, апельсином, розой, шандрой, анисом и корицей. Шандра – разновидность мяты, которая еще с 1600-х годов была популярным ароматизатором для леденцов от боли в горле (их можно встретить и по сей день). Растение имеет выраженный горький привкус; эксперт по дикорастущим травам Кей Янг пишет, что этот аромат нравится немногим, да и среди них не пользуется особым спросом. Сомнительный комплимент. Попробуйте лучше рецепт с имбирем авторства Кэтрин Браун из книги *Classic Scots Cookery*. По ее словам, *tablet* по консистенции тверже, чем фадж. Стандартный рецепт включает 800 г сахара, 175 мл молока, 175 г

сливочного масла и банку сгущенного молока объемом 400 мл. Накануне приготовления выстелите квадратную форму со стороной 22 см фольгой, затем пищевой пленкой и поставьте ее на ночь в морозильную камеру. На следующий день растопите сливочное масло в молоке, затем добавьте сахар и растворите его. Добавьте сгущенное молоко и готовьте до стадии мягкого шарика (115–116 ˚C), затем снимите полученную массу с огня и сразу взбейте блендером, но не слишком сильно. Подмешайте 50 г измельченного маринованного имбиря и перелейте массу в подготовленную форму. Охлаждайте ее в течение 30 минут, затем накройте пленкой и уберите в морозилку на 1½ часа. Извлеките застывшую массу из формы, оставьте на 10 минут, затем наметьте порционные кусочки и разломайте пласт на небольшие кубики. Браун также предлагает апельсиновую версию десерта: замените молоко апельсиновым соком и добавьте в смесь мелко натертую цедру 1 апельсина, прежде чем переливать ее в форму.



Пекан

Этот вечер, как и три предыдущих, начался в баре The Spotted Cat на Френчмен-стрит в Новом Орлеане. Мы взяли по паре коктейлей, послушали местную группу, бросили им в шляпу немного мелочи. Затем мы направились к востоку по Елисейским полям, мимо домиков, разукрашенных, как леденцы, мимо деревьев, увешанных стеклянными бусами, пока не наткнулись на белое сооружение, наполовину скрытое за пальмами. Заказали еще напитков, устроившись не то во внутреннем дворике, не то просто в части здания без крыши. Стены были густо увиты плющом, а где-то в глубине виднелось похожее на пассажирский вагон темное помещение, заполненное посетителями. Следующий бар, много музыки, жареная зубатка, и мы снова оказываемся во

Французском квартале, в освещенном огоньками свечей местечке Lafitte's Blacksmith Shop. «Как ты себя чувствуешь?» – спросил муж на следующее утро. «Как растаявший фадж», – ответила я. Он вышел из дома и вернулся с десертом. Пралине по-новоорлеански – плоский кругляшок кристаллизованного сахара, утыканный пеканом, – не слишком похоже на своего французского предшественника. Способ приготовления практически такой же, как в нашем рецепте фаджа, за исключением того, что свежевзбитую смесь разливают небольшими лужицами на ровную поверхность. Возьмите 400 г светло-коричневого сахара, 150 г сливочного масла, 150 мл сливок и следуйте базовому рецепту, дав смеси постоять 10 минут на шаге **5**, затем взбейте ее, добавив 200 г измельченного обжаренного пекана, ½ ч. л. морской соли и по 1 ч. л. бурбона и ванильного экстракта. Разлейте смесь небольшими порциями на силиконовую подстилку или лист пергамента и дайте ей подсохнуть при комнатной температуре. Во Французском квартале с 1935 года продаются свежие домашние пралине марки Aunt Sally's, в том числе классические, с тройным шоколадом, вкусами банана и кофе с молоком.

Меренги

Это просто взбитые с сахаром яичные белки. Ниже приведен базовый рецепт французской меренги. Для итальянской меренги ингредиенты берут в тех же пропорциях, что и для французской, но при этом сахар смешивают с водой и варят сироп (до стадии мягкого шарика). Полученный сироп взбивают с белками до мягких пиков. Для швейцарской меренги (в основном она используется для приготовления сливочного крема) смесь белков с сахаром нагревают на водяной бане. Экспериментировать с меренгой непросто: если неосмотрительно добавить дополнительные ингредиенты, можно испортить ее пышную консистенцию.

На 6–8 порционных меренг или форму диаметром 20 см **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яичных белка комнатной температуры **B**
½ ч. л. винного камня или лимонного сока **C**
200 г сахара **D E F**

1 В чистой сухой стеклянной или металлической миске взбейте яичные белки до образования пены. Добавьте винный камень или лимонный сок и взбейте до консистенции мягких пиков. Если яйца слишком холодные, подержите их в теплой воде в течение 5 минут, прежде чем разбивать в миску.

2 Во время взбивания добавьте 1 ст. л. сахара и продолжайте взбивать, пока он не растворится. Если вы не знаете, сколько времени следует взбивать смесь, зачерпните немного и разотрите между пальцами. Если смесь остается зернистой на ощупь, продолжайте взбивать. (Обычно после добавления каждой ложки мелкого сахара я считаю до десяти. Разумеется, для сахара-песка требуется больше времени.)

3 Добавляйте оставшийся сахар по одной ложке и продолжайте взбивать, пока весь он не растворится, а масса не станет блестящей и плотной. Приготовление топпинга для пирога см. в пункте **G** раздела «Отступления»; вариант для десерта «Павлова» см. в пункте **H**.

4 Взбитую массу переложите в кондитерский мешок и отсадите в виде отдельных меренг или концентрических кругов либо просто выложите порциями при помощи ложки на силиконовый коврик или выстеленный пергаментом противень. Расстояние между порциями меренги должно составлять пару

сантиметров. Для приготовления одной большой меренги выложите белковую массу ложкой в виде круга и придайте ему форму гнезда тыльной стороной ложки. Порционные меренги выпекайте при 100 °C в течение 1¼ часа, одну большую – 1½ часа. Готовая меренга должна легко отделяться от силиконового коврика или пергамента. Выключите духовку и оставьте в ней меренги на несколько часов или на ночь, пока духовка не остынет.

5 Если вы подаете меренгу со сливками, добавляйте их непосредственно перед подачей, чтобы десерт не размок. Меренги без начинки можно хранить в герметичной емкости 2–3 недели.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Указанного количества ингредиентов достаточно также для приготовления рулета в специальной форме размером 30 × 23 см. Форму выстелите листом пергамента, так чтобы он слегка выступал за ее края. Выпекайте при 160 °C в течение 20 минут, пока меренга не станет плотной на ощупь. Аккуратно переверните ее на другой лист пергамента и дайте остыть, затем смажьте начинкой и сверните рулет при помощи листа пергамента.

B Возьмите белки крупных или средних яиц.

C Кислый ингредиент способствует стабилизации белковой массы; использовать его желательно, но не обязательно. Годится также яблочный или белый винный уксус. Тот же эффект обеспечит замешивание в медной миске: в этом случае можно обойтись без кислого ингредиента.

D Используйте 45–60 г сахара на 1 белок. Чем больше сахара вы добавите, тем более плотной и хрустящей будет текстура меренги.

E Некоторые рецепты рекомендуют всыпать оставшуюся половину сахара разом и размешать металлической ложкой. Хестон Блюменталь сначала добавляет мелкий сахар (половину указанного в рецепте количества), а оставшуюся половину заменяет сахарной пудрой, решая таким образом проблему расслаивания.

F Светло-коричневую меренгу со вкусом ириса можно получить, если использовать мелкий золотистый сахар. Для более насыщенного вкуса замените половину белого сахара таким же количеством мягкого темно-коричневого сахара. Меренги с коричневым сахаром размягчаются быстрее, чем с белым.

G Чтобы приготовить топпинг для пирога или пудинга, всыпьте по ½ ч. л. просеянной кукурузной муки на каждый белок в ставшую плотной смесь в конце шага **3** и быстро взбейте. При

оформлении пирога сначала отсадите меренгу по его периметру, так чтобы она плотно прилегала, затем выложите большую порцию меренги в центр и распределите ее круговыми движениями по всей поверхности пирога.

Н Чтобы придать меренге упругую, как у маршмеллоу, текстуру, которая подходит для десерта «Павлова», добавьте 1 ч. л. белого винного уксуса (или лимонного сока), 2 ч. л. просеянной кукурузной муки и 1 ч. л. ванильного экстракта в конце шага **3**. Выпекайте при 130 °С в течение 1 часа.

Меренга → Вкусы и вариации

Миндаль

В чем разница между меренгой и дакуазом? Первая разве что даст вам больше баллов в игре Scrabble. Второй – больше грязной посуды. Дакуаз – разновидность меренги с добавлением молотых орехов. Чаще всего круглые коржи дакуаза прослаивают ароматизированным сливочным кремом или взбитыми сливками. Традиционно в состав дакуаза входят миндаль или фундук либо их сочетание, однако в наши дни возможны самые разные варианты. Дори Гринспэн использует смесь миндаля с кокосом, перемежая слои дакуаза ганашем из белого шоколада и жареными ананасами. Чтобы приготовить классический дакуаз, измените наш базовый рецепт, взяв столько же молотых орехов, сколько сахара, и по 1 ч. л. кукурузной муки на каждый белок. Ложка за ложкой добавляя половину необходимого количества сахара, взбейте смесь до консистенции твердых пиков, затем аккуратно введите оставшийся сахар, смешанный с молотыми орехами и кукурузной мукой. Сформуйте из смеси тонкие диски (предварительно нарисуйте на пергаменте круги, если хотите получить пласты одинакового размера) и выпекайте их при 100 °С в течение 1 часа. В *Meringue Cookbook* имеется рецепт несладкой меренги с пеканом, которая подается со сладким картофелем на День благодарения. Если вы встречали подобное сочетание с маршмеллоу, имейте в виду, что в этом рецепте отсутствует сахар. Взбейте 6 яичных белков, постепенно добавляя ¼ ч. л. соли, до плотной консистенции. Затем добавьте 125 г измельченного пекана или грецкого ореха. Выложите взбитую белково-ореховую массу на теплое пюре из сладкого картофеля и выпекайте при 190 °С в течение 10–15 минут, пока меренга не подрумянится.

Тмин

Классическая ароматная добавка для меренги, как утверждает *The Oxford Companion to Food*. Аромат тмина и аниса имеет немецкий (или латвийский, или голландский, решайте сами) ликер *кюммель*. Кингсли Эмис рекомендует обзавестись бутылочкой к Рождеству в качестве меры облегчения для желудка после традиционного плам-пудинга. Первый глоток – чистый, освежающий, бодрящий, как свежий воздух на горной вершине. Затем раскрывается сложный кисло-сладкий вкус и аромат слегка подгоревшей хлебной корочки с нотками ментола и аниса. Добавьте 2 ч. л. ликера (или такое же количество молотых семян аниса) в конце шага **3**.

Шоколад

Вариант из другой эпохи. Как степ-аэробика и спортивный купальник поверх колготок. Определенно не мой выбор. Но если вам такое по душе, возьмите по 2–3 ч. л. какао-порошка на каждый яичный белок. Смешайте просеянный порошок с сахаром, который будете постепенно добавлять к взбитым белкам на шагах **2 3**.

Кокос

Войдя на кухню, я увидела мигающий таймер на плите. Это могло означать только одно: ночью был перепад напряжения. Открыв морозильную камеру, я обнаружила, что пакеты с замороженными продуктами, до отказа наполнявшие четыре полки, изменили очертания, подобно скульптурам Класа Ольденбурга. Шесть порций *фейжоады*, четыре порции горохового супа, две дюжины сосисок, домашние бургеры, чипсы из сладкого картофеля, замороженная красная смородина, два брикета слоеного теста и горсть листьев каффир-лайма были подернуты инеем, словно солнечным утром после первых ночных заморозков. Выбора не оставалось, кроме как приступить к готовке. Голь на выдумки хитра: у меня оставалось много смородины, пять яичных белков и две упаковки жирных сливок. Я давно уже хотела приготовить вашерин, и вот теперь в моем распоряжении были не только все необходимые ингредиенты, но и освободившееся место в морозильной камере: скоропортящиеся продукты были выложены на рабочий стол, а растаявшее мороженое отправилось в мусорный бак. В первую очередь я

приготовила французскую меренгу с кокосом, взбив 5 яичных белков с 300 г сахара до консистенции твердых пиков и добавив 25 г кокосовой стружки. Из большей части смеси я сформовала 2 пласта диаметром 20 см и посыпала их кокосом. Остатки смеси я отсадила в виде декоративных веточек и оформила их замороженной смородиной. Пока выпекались пласты меренги, я приготовила сорбет со смородиной. Между делом я успела одеться и сбегать в магазин за парой упаковок ванильного мороженого. Дав ему слегка подтаять, я выложила на один пласт меренги толстый слой мороженого, затем – смородиновый сорбет, который накрыла вторым пластом меренги. Теперь оставалось лишь пригласить несколько непритязательных друзей, готовых уничтожить все размороженные заготовки. Надо сказать, наше основное блюдо получилось весьма эклектичным: бразильское бобовое рагу с гороховым супом и говяжьими бургерами. Вашерин же, украшенный кремом шантильи, красной смородиной и веточками из меренги, оказался таким огромным и нарядным, что казалось, будто из него вот-вот выскочит Джейн Мэнсфилд.

Кофе

Благодаря присутствию ноток жареного вкусы кофе и какао имеют много общего, но стоит приготовить сладкий рулет из кофейной меренги с начинкой из горьковатого сливочно-шоколадного ганаша, и вам наилучшим образом раскроются их различия. Разведите 1 ст. л. растворимого кофе в 1½ ч. л. кипятка, охладите и добавьте к белковой массе в конце шага **3**. Выпекайте в выстеленной пергаментом форме для рулета размером

30 × 20 см при 180 °C в течение 20 минут. Для приготовления ганаша следуйте базовому рецепту (**тут**), взяв 150 г 70 %-го темного шоколада и 150 мл жирных сливок. Смажьте меренгу ганашем и сразу, пока она не затвердела, аккуратно сверните

рулетом. Заранее отложив по паре ложек белковой и шоколадной массы, вы сможете смешать меренгу с ганашем и побаловать себя кофейным муссом быстрого приготовления. Кофейная меренга также отлично сочетается со свежими сливками и малиной или вишней.

Мед

Меренга с добавлением меда получается исключительно ароматной. Термическая обработка меда существенно подчеркивает его вкус, так что даже нейтральные сорта, такие как клеверный, придадут меренге определенную харизму. Выпечка с добавлением меда приобретает коричневатый оттенок, имейте это в виду, чтобы избежать неприятных сюрпризов. Прежде чем добавить мед в меренгу, прогрейте его до стадии мягкого шарика (115–116 ˚С), как для итальянской меренги (см. ниже). Готовая масса получится мягкой, а не хрустящей, так что ее лучше всего использовать в качестве топпинга для пирогов и десертов. Возьмите по 5 ст. л. меда на каждый белок. Взбейте белки с винным камнем в плотную массу и сразу влейте мед равномерной струйкой. Продолжайте взбивать, пока смесь не остынет и не станет плотной и глянцевой. Полученную массу используйте в качестве глазури для торта либо выложите поверх тарта или десерта и выпекайте при 180 ˚С в течение 10 минут до золотистого цвета (при условии, что основа выдерживает нагрев).

Итальянская меренга

Итальянскую меренгу готовят с сахарным сиропом, который уваривают до стадии мягкого или твердого шарика. В основном ее используют в качестве топпинга для пирогов или кексов, смешивают с другими ингредиентами для получения легких муссов и заварных кремов либо добавляют в мороженое и сорбеты, чтобы придать им дополнительную воздушность и более мягкую (после заморозки) текстуру благодаря высокому содержанию сахара. Итальянская меренга используется также для приготовления десерта «Запеченная Аляска». Используйте такое же соотношение сахара и яичных белков, как для французской меренги (45–60 г сахара на каждый белок); в данном случае я отмеряю 60 г. Уварите 180 г сахара и 75 мл воды до стадии мягкого шарика (115–116 °С). Взбейте в плотную массу 3 яичных белка (когда образуется пена, добавьте ¼ ч. л. винного камня). Не прекращая взбивания, влейте горячий сироп, стараясь, чтобы он не попадал на венчик или на стенки емкости. Продолжайте взбивать, пока смесь не остынет. Указанного количества будет достаточно для топпинга на круглый тарт диаметром 20–23 см или «Запеченной Аляски» диаметром 20 см. Некоторые повара ароматизируют сироп для итальянской меренги: попробуйте фенхель, кардамон, кофе, кокос или любой сорт чая.

Маршмеллоу

Существует два основных способа приготовления маршмеллоу. Первый вариант – гибрид итальянской меренги (см. выше) и желе. Текстура такого десерта более грубая, чем в варианте без яичного белка. Посыпьте квадратную форму со стороной 20 см, силиконовую или металлическую с антипригарным покрытием, смесью мелкого сахара и кукурузной муки в соотношении 50:50 или обжаренной кокосовой стружкой. Замочите в холодной воде 6 листов желатина на 5 минут, затем растворите их в 75 мл горячей (но не кипящей) воды с 2 ч. л. ванильного экстракта. Взбейте 3 белка крупных яиц до мягких пиков. Приготовьте сироп, уварив 225 г сахара и 75 мл воды до стадии мягкого шарика (115–116 °С). Взбивая белки, влейте горячий сироп. Не прекращая взбивания, постепенно введите желатин; продолжайте взбивать, пока масса не остынет. Переложите массу в подготовленную форму. Разровняйте поверхность и посыпьте тем же, чем посыпали дно формы. Для приготовления варианта без яиц (в такой же форме со стороной 20 см) при помощи электрического миксера в большой миске

взбивайте смесь 200 г сахара и 75 мл воды в течение 3 минут. Замочите 5 листов желатина, затем отожмите их и растворите в 75 мл горячей (но не кипящей) воды. Добавьте желатин к сахару и взбивайте еще 10 минут – за это время у вас должна получиться вязкая пенистая белая масса. Влейте 1 ч. л. ванильного экстракта и снова быстро взбейте массу, чтобы перемешать все ингредиенты. Переложите ее в форму и выполните те же действия, что и в случае с белковой массой. Разумеется, вместо ванили вы можете выбрать другой ароматизатор.

Горчица

Неожиданная рекомендация, одна из тех, которые придают такое очарование винтажным фирменным рецептам. Рецепт этого мясного хлеба я обнаружила на этикетке французской горчицы. Смешайте 115 г свежемолотых панировочных сухарей с 675 г говяжьего фарша, 4 яичными желтками, 5 ст. л. томатного кетчупа, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого перца, 2 ст. л. мелко нарезанного репчатого лука, 2 ст. л. французской горчицы, 1½ ст. л. хрена и 1½ ч. л. соли. Переложите эту смесь в разъемную форму диаметром 23 см, слегка утрамбуйте и запекайте при 160 °C в течение 30 минут. Тем временем взбейте 4 яичных белка до образования пены, добавьте ¼ ч. л. винного камня и продолжайте взбивать до очень плотной консистенции. Аккуратно подмешайте 4 ст. л. горчицы. Достаньте хлеб из духовки и, выложив на него белково-горчичную смесь, запекайте еще 20–25 минут, до

золотистого цвета и образования хрустящей корочки. В рецепте было и любезное «дружеское предупреждение» – к моему большому сожалению, не о том, что ваш муж может уйти к машинистке Бетти, если вы будете слишком часто кормить его столь экстравагантными блюдами, а лишь о том, что для изготовления французской горчицы используется особое сочетание специй, уксуса и горчичных зерен, так что другой ее сорт едва ли позволит вам добиться «наилучшего результата».

Розовая вода и фисташки

Идеальное завершение восточного пиршества, благоухающее нежным ароматом. И вместе с тем удивительно красивое. Приготовьте меренгу из 4 яичных белков и 200 г сахара, в конце шага **3** влейте 1 ч. л. розовой воды. Перед выпеканием посыпьте мелко нарезанными фисташками (приблизительно 25 г) и небольшим количеством засахаренных розовых лепестков. Результат получится фактурным и очаровательным, как вышитое постельное белье, но гораздо приятней на вкус.

Клубника

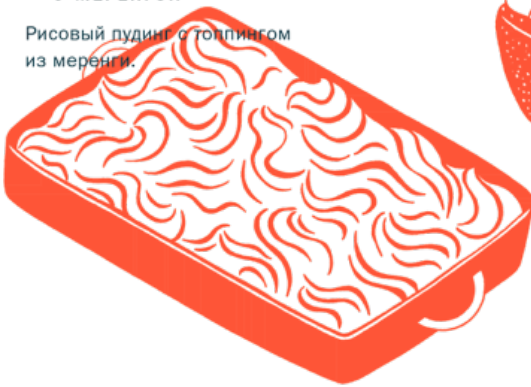
Брент Саваж, шеф-повар ресторана Bentley в Сиднее, готовит лимонные меренги, смешивая порошок из яичных белков с лимонным соком и сахаром и взбивая полученную смесь. Точно так же можно приготовить клубничную меренгу – но имейте в виду, что содержание в ягодах воды повлияет на текстуру меренги, сделав ее менее хрустящей. Чтобы приготовить хрустящую меренгу с ароматом клубники, возьмите клубничный порошок сублимационной сушки (приблизительно 5 г на каждый яичный белок; смешайте с сахаром и добавьте на шаге **3**). При использовании пюреобразной основы вы получите мягкую меренгу, подходящую в качестве начинки для кексов или топпинга для пирогов и десертов. Лучше всего для приготовления такой меренги использовать стационарный миксер, но подойдет и достаточно мощный ручной. В чашу стационарного миксера влейте 125 г клубничного пюре, всыпьте 11 г белкового порошка и взбейте эту смесь на низкой скорости до растворения белка. Продолжая взбивать, постепенно, по столовой ложке, добавьте 200 г мелкого сахара, затем увеличьте скорость и взбейте массу до консистенции твердых пиков. На дно 6 креманок выложите малину, желательно обмакнув ее в пюре из манго, затем добавьте по шарику ванильного мороженого, а сверху отсадите немного

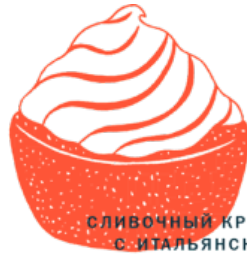
розовой меренги и опалите ее кухонной горелкой. Такая меренга удивительным образом приобретает вкус свежайшей самой сладкой в мире клубники северонорвежского сорта, о которой Александр Мастерс пишет: «напоенная лучами незаходящего солнца, она обладает той самой насыщенной сладостью, о какой нам лишь доводилось читать в детских книжках».

Меренга → Другие варианты

РИСОВЫЙ ПУДИНГ С МЕРЕНГОЙ

Рисовый пудинг с топпингом из меренги.



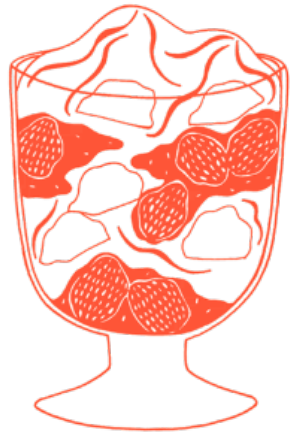


СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ

Добавьте итальянскую меренгу в сливочный крем, чтобы придать ему более легкую текстуру. Используйте для приготовления начинок и глазури для пирогов.

ВОЗДУШНОЕ ПИРОЖНОЕ «БЕЗЕ»

Маленькие порции белковой массы отсадите на противень, подсушите в духовке и подавайте с небольшими шариками мороженого или сорбета с ягодами.



ДЕСЕРТ ИТОН МЕСС (ETON MESS)

КОРОЛЕВСКИЙ ПУДИНГ

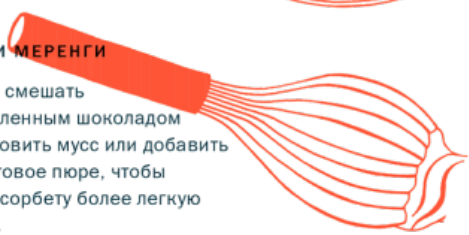
В форму выкладывают слой заварного крема, смешанного с раскрошенным хлебом, затем слои джема и меренги и запекают.

LECHE MERENGADA

Для этого классического испанского десерта меренгу заливают молоком, ароматизированным лимонной цедрой и корицей, затем охлаждают или замораживают.

ОСТАТКИ МЕРЕНГИ

...можно смешать с растопленным шоколадом и приготовить мусс или добавить во фруктовое пюре, чтобы придать сорбету более легкую текстуру.



Сироп и кордиал: Простой сироп

Как видно из названия, простой сироп состоит из воды и сахара, в нашем базовом рецепте взятых в пропорции 1:1 (1 мл воды соответствует 1 г). Если вам нужен более густой сироп, возьмите больше сахара – на вкус это мало повлияет. Простой сироп добавляют в коктейли, чтобы сделать их ароматнее, плотнее и слаще; им пропитывают и ароматизируют различные десерты: пудинги, ромовые бабы (**тут**), индийский гулаб джамун, бисквит (особенно женуаз, **тут**); его разбавляют для приготовления безалкогольных напитков или слегка уваривают и смешивают с яичными белками для приготовления итальянской меренги (**тут**).

На 320 мл сиропа (из каждых 25 г сахара и 25 мл воды получается 40 мл сиропа)

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г сахара **A B C D**
Ароматные добавки – по желанию **E F**
200 мл кипятка **G**

1 Поместите сахар (и ароматизаторы, если используете) в огнеупорную емкость. Залейте кипящей водой и перемешайте, чтобы сахар растворился. Если вам нужен готовый к употреблению холодный сироп, растворите сахар в минимальном количестве кипятка и долейте ледяной водой. Кто-то предпочитает нагревать смесь сахара и воды в кастрюле. Преимущество этого способа в том, что вы можете варить сироп на слабом огне до достижения желаемой консистенции. Твердые ароматизаторы удалите с помощью мелкого сита или дуршлага, выстеленного марлей.

2 Сироп без добавок можно хранить в стерилизованной банке или бутылке в прохладном месте в течение месяца, ароматизированный – в течение недели. По истечении месяца сироп начинает мутнеть и не годится для использования. Увеличить срок его хранения в холодильнике на пару месяцев можно с помощью 1¼ ч. л. водки (на 320 мл сиропа). Чем больше ароматизаторов вы добавите, тем меньше хранится сироп, так что готовьте ароматизированного сиропа столько, сколько сможете использовать за неделю.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Некоторые кулинары увеличивают количество сахара в два-

три раза, в результате чего сироп получается более плотным и сладким. Во многие коктейли добавляют сироп в соотношении 2:1, но руководствуйтесь собственным вкусом.

B Для приготовления фруктовых салатов или отваривания фруктов в собственном соку используйте сироп из сахара и воды в соотношении 1:2.

C Попробуйте использовать коричневый сахар, если вас не смущает его цвет и более выраженный вкус. Подробнее о сиропе с коричневым сахаром см. **тут**.

D Замените 1 ст. л. сахара таким же количеством жидкой глюкозы или кукурузного сиропа, чтобы предотвратить кристаллизацию.

E Сауэр микс, или барная смесь – классический сироп, используемый для коктейлей на основе виски или коллинза. Он готовится из воды, сахара и лимонного сока, взятых в равных пропорциях. Добавьте лимонный сок, как только сироп остынет. Точно так же готовят сироп для «Маргариты», только вместо лимонного сока используют лаймовый.

F Если в сиропе присутствуют кислые ингредиенты, такие как лимонный сок или тамаринд, выбирайте неокисляющуюся емкость: откажитесь от использования алюминиевой, медной без покрытия или чугунной посуды.

G Помимо воды можете поэкспериментировать с другими жидкостями, например с ореховым молоком.

Простой сироп и кордиал → Вкусы и вариации

Коричневый сахар

Приготовьте простой сироп с нерафинированным сахаром (мусковадо), и у вас получится что-то вроде патоки. Японцы готовят подобный сироп с выраженным вкусом, называемый *kuromitsu,* в который добавляют черный сахар *курodзато* (нерафинированный сахар из тростникового сока холодного отжима, по вкусу напоминающий патоку). Миниатюрную бутылочку *kuromitsu* подают, например, к тарелке холодной марантовой лапши, как соевый соус к набору суши. Сироп из более светлого коричневого сахара, такого как демерара, лучше сочетается с другими ароматизаторами и подходит для коктейлей. Демерара особенно гармонирует с ромом и бурбоном – имейте это в виду при приготовлении сиропа для ромовой бабы (**тут**). Эксперт по коктейлям Дейл ДеГрофф рекомендует этот сироп для ирландского кофе, так как ему присущи нотки ириса и ванили, которых недостает другим

сортам сахара. Если у вас кончился сироп для панкейков, хорошей заменой послужит сироп из коричневого сахара – можно дополнить его парой щепоток смеси пряностей и/или порошка карри. Густую текучую консистенцию обеспечит соотношение 4 частей сахара к 1 части воды.

Шоколад

Домашний шоколадный сироп вряд ли обойдется намного дешевле бутылки магазинного, но зато он будет вкусным, а список ингредиентов – коротким и хорошо нам знакомым. К тому же какао загущает сироп, поэтому нет необходимости добавлять избыток сахара, чтобы сделать консистенцию более плотной. Можно подслащивать сироп по вкусу – мне обычно хватает 150 г сахара. Всыпьте 100 г какао-порошка в смесь 150 г сахара, 250 мл воды и ¼ ч. л. соли. Доведите до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Прогревайте 3–4 минуты, затем добавьте 1 ст. л. ванильного экстракта. Дайте сиропу остыть (при этом он загустеет). Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике в течение месяца. Для приготовления молочного коктейля разбавьте его молоком, а чтобы получился ликер, смешайте с ирландским виски и сливками. (*Irish Cream* от Сегнит чуть более шоколадный, чем Bailey's, но зато менее ирландский по духу.) Или попробуйте классический американский газированный напиток *эгг-крим*. Наполните высокий стакан на четверть очень холодным молоком. Медленно долейте сельтерской или содовой воды, добавьте столовую ложку домашнего шоколадного сиропа и перемешайте. Напиток

получается куда приятнее, чем может показаться. Коричневый, с шапкой белой пены, по вкусу он напоминает молочно-шоколадный шорле. Иногда его подают с соломинкой. Идеальный напиток, чтобы утешить в случае сорвавшегося свидания.

Лимонный кордиал

Лимонад – худший кошмар моего детства. Даже шестилеткой я понимала, что это единственный напиток, который становится только лучше от пластикового привкуса чашки, в которой он хранится, забытый в теплой машине. Лимонам стоило бы подать иск в защиту доброго имени и репутации. Забудьте о покупке лимонада в магазине: собственноручное его приготовление занимает 10 минут, не считая суток, когда будут настаиваться лимоны. За все усилия вы будете вознаграждены напитком, способным перенести вас в лимонную рощу близ Сорренто, даже если вы просто пытаетесь примирить спорщиков в детской игровой комнате торгового центра. Нарежьте тонкими ломтиками 2 лимона с необработанной кожурой, положите их в миску, добавьте 350 г сахара, 350 мл кипятка и по 1 ч. л. лимонной и винной кислоты. Дайте настояться 24 часа, затем сироп процедите и разлейте по стерилизованным бутылкам. Употребите сразу или укупорьте и храните в темном прохладном месте не более трех месяцев. Открытая бутылка хранится в холодильнике неделю. Разбавьте сироп по вкусу газированной или негазированной водой.

Мускатный джем

Испанский вариант апельсинов в карамели, который готовят на основе сиропа из смеси апельсинового джема и москателя – сладкого испанского вина с нотками апельсина, мандарина, абрикосового джема и жимолости. При слабом нагреве растворите в сотейнике 250 г апельсинового джема в 125 мл москателя. Как только исчезнут все комочки, перелейте сироп в другую емкость и, добавив еще 125 мл вина, остудите. Залейте сиропом дольки шести крупных апельсинов, охладите и подавайте. Если собираетесь снять кожуру: джем без апельсиновой корочки – всё равно что Тарантино без насилия. Попробуйте залить таким сиропом клубнику.

Малиновый уксус

Если смешать сахарный сироп с уксусом, получится шраб. Для самого простого варианта этого напитка приготовьте фруктовый уксус, например малиновый, описанный **тут**, и добавьте обычный сироп по вкусу, так чтобы смесь получилась достаточно кислой. Разбавьте холодной газированной или негазированной водой и подавайте в бокале со льдом. Шраб напоминает французский *citron pressé* – подаваемый в высоком стакане лед со свежевыжатым лимонным соком и, возможно, парой долек лимона. Дополнительно к напитку подают сахар и длинную ложку, чтобы можно было подсластить коктейль по вкусу. В США шраб когда-то был очень популярен у полевых работников, иногда его даже называли напитком урожая; считалось, что благодаря кислому вкусу он утоляет жажду лучше, чем вода. Одно время подзабытый, в последние годы шраб возвращает себе утраченные позиции, хотя новые рецепты, как правило, подразумевают гораздо более высокое содержание сахара и зачастую – смешивание с алкоголем. Прежде чем пить, не забудьте поставить свой зерноуборочный комбайн на ночь в сарай.

Оршад

Название нежного сиропа «оршад» происходит от латинского наименования ячменного зерна *hordeum*. Изначально этот сироп действительно готовили на основе ячменной крупы (теперь уже ее

там нет, как и в леденцах из ячменного сахара). Старые рецепты существенно различаются, однако в большинстве случаев оршад ароматизируют горьким миндалем и флердоранжем, иногда с добавлением розовой или лимонной эссенции либо небольшого количества бренди. В продаже обычно можно встретить варианты из кукурузного сиропа с синтетическими отдушками, которые скорее подойдут к вычурному кофе на станции автосервиса, чем к виски с содовой в гавайском баре. К счастью, вы можете без труда приготовить собственный сироп на основе покупного миндального молока. Растворите 200 г сахара в 100 мл теплого несладкого миндального молока, затем влейте еще 100 мл холодного миндального молока, ¼ ч. л. качественного миндального экстракта и 1 ст. л. флердоранжевой воды. Храните сироп в холодильнике – его следует употребить в течение пяти дней. Самое популярное применение оршада – Mai Tai, фирменный коктейль заведения Trader Vic's. Положите в шейкер лед, влейте по 2 ст. л. темного и янтарного рома и свежевыжатого апельсинового сока, а также по 1 ст. л. лаймового сока, куантро и оршада. Встряхните и процедите в высокий бокал со льдом. Оформите веточкой мяты или пластиковой обезьянкой с блестками и зонтиком. Если хотите чего-то более сдержанного, попробуйте на удивление неяпонский коктейль Japanese. Встряхните в шейкере 4 ст. л. коньяка, 1 ст. л. оршада и 2 дэша ангостуры со льдом, вылейте в бокал для шампанского и оформите спиралькой лимонной цедры. Приверженцы трезвого образа жизни оценят молочный коктейль от садовника Боба Флауэрдью: смешайте 1 часть оршада с 7 частями цельного органического молока и посыпьте щепоткой тертого мускатного ореха.

Тамаринд

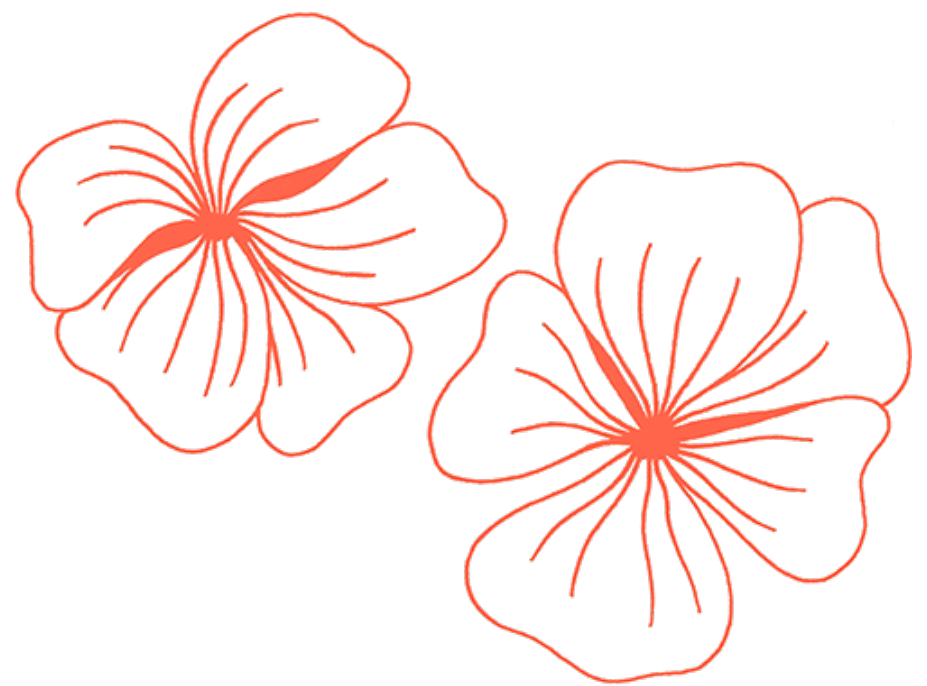
В странах, где популярен тамаринд (Мексика, Таиланд, Ямайка, Ливан), его часто используют так же, как в Европе – сок цитрусовых: для приготовления фруктового льда, кордиала, коктейлей; кроме того, его смешивают с медом и кипятком и получают горячий тодди. Попробуйте, если вас не смущает непривлекательный древесно-коричневый оттенок. Вкус у тамариндового напитка более выраженный, чем у лимонного. Тамариндовый сироп обладает рядом целебных свойств и фруктовым ароматом с нотками клена и хересного уксуса; неподслащенный тамаринд по вкусу напоминает чернослив, вымоченный в лимонном соке. Такой сироп можно приобрести в ближневосточных бакалейных лавках, но его легко приготовить и

дома. Сушеный тамаринд продается спрессованным в брикеты. Залейте 200 г брикета 400 мл кипящей воды, остудите, затем разделите на кусочки и протрите в пюре вместе с водой. Процедите, стараясь как можно тщательнее отжать оставшийся в сите тамаринд, измерьте объем полученной жидкости, перелейте ее в кастрюлю и кипятите в течение двух минут. Выключите огонь и всыпьте сахар (столько же граммов, сколько миллилитров жидкости вы получили). Перемешивайте, пока сахар полностью не растворится. Мексиканские повара иногда добавляют в сироп щепотку молотого перца чили анчо. Остывший сироп разлейте по стерилизованным бутылкам, укупорьте и храните в темном прохладном месте в течение трех месяцев. Открытую бутылку храните в холодильнике и употребите в течение недели.

Шиповник

Этот напиток помог эфиопскому бегуну Абебе Бикиле победить в марафоне на Олимпийских играх 1964 года в Токио. Участие Бикилы в соревнованиях было под вопросом, так как несколькими неделями ранее ему удалили аппендикс; однако атлет не только решился бежать, но и достиг финиша в полном одиночестве, оставив ближайших соперников далеко позади, выиграл золото и установил новый мировой рекорд. Император Эфиопии Хайле Селассие вручил ему в награду белый Volkswagen Beetle. В Англии во время Второй мировой войны сироп шиповника ценился за высокое содержание витамина С. Сначала его употребляли вместо апельсинов, но с ужесточением системы рационирования продуктов этим сиропом стали заменять любые фрукты. Тогда, как и сейчас, шиповник был широко распространен в дикой природе. Вкус сиропа шиповника обычно довольно неопределенно называют «фруктовым»; кто-то улавливает в нем нотки кожицы красного яблока, кто-то – клюквы. Писатель Джон Райт отчетливо чувствует в его вкусе нотку ванили. Сироп шиповника используют и для приготовления

напитков, и в неразбавленном виде, как, например, гранатовую патоку. Норвежский повар и писатель Сигне Йохансен поливает небольшим количеством сиропа козий сыр с копченой солью, тонкими кружками редиса и кервелем. Чтобы приготовить сироп, 1 кг плодов шиповника промойте и либо порубите, либо слегка измельчите в кухонном комбайне. Положите в кастрюлю из неокисляющегося материала, залейте 2 л кипящей воды, вновь доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, настаивайте шиповник в течение 30 минут, затем настой процедите. Отставив в сторону первую партию розовой жидкости, повторите операцию, залив оставшийся после процеживания шиповник 1 л кипящей воды. После этого плоды шиповника уже станут безвкусными, так что можно выбросить их. Обе порции жидкости слейте в одну кастрюлю и уварите наполовину. Снимите кастрюлю с огня и добавьте 1 кг сахара (или больше, по вкусу). Перемешайте, чтобы сахар растворился, затем вновь поставьте кастрюлю на плиту, доведите сироп до кипения и варите 5 минут. Остывший кордиал разлейте по стерилизованным бутылкам, укупорьте и храните в темном прохладном месте не более трех месяцев. Открытую бутылку храните в холодильнике и употребите в течение недели.



Фиалки

Согласно справочнику XIII века, написанному египетским

фармацевтом, фиалковый сироп – хорошее средство от боли в груди и кашля, сироп ревеня укрепляет печень, а сироп из спаржевого сока с медом уничтожает камни в мочевом пузыре (пожалуй, и вас вместе с ними). Залейте цветки фиалки общим объемом 500 мл литром кипящей воды и настаивайте 8 часов (или вдвое дольше, если вам так удобнее), затем процедите. Измерьте объем полученной голубоватой жидкости и перелейте ее, добавив в таком же объеме сахар, в огнеупорную емкость, установленную над кастрюлей со слабо кипящей водой. Перемешивайте, пока сахар не растворится. Согласно книге *The Italian Confectioner* (1861 г.) авторства В. А. Жаррина, в таком случае сироп выходит гораздо вкуснее, чем приготовленный непосредственно на огне, потому что в нем лучше сохраняется аромат фиалок. Современные производители фиалкового сиропа до сих пор придерживаются этого способа. Как только сахар растворится, добавляйте по капле лимонный сок, пока цвет сиропа не изменится с синего на лиловый. Остывший сироп разлейте по стерилизованным бутылкам, укупорьте и храните в темном прохладном месте до трех месяцев. Открытую бутылку храните в холодильнике и употребите в течение недели. Точно так же можно приготовить сироп из лепестков садовой гвоздики.

Сироп и кордиал → Другие варианты

PLÁTANOS CALADOS

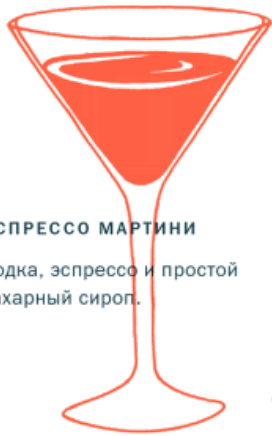
Гватемальское блюдо из банана, отваренного в сиропе из тростникового сахара.

ДЖАЛЕБИ

Спиральки теста, приготовленные во фритюре и пропитанные шафрановым сиропом.

КАЛБУРА БАСТЫ

Турецкая выпечка из семолины с ореховой начинкой, политая сиропом.



ЭСПРЕССО МАРТИНИ

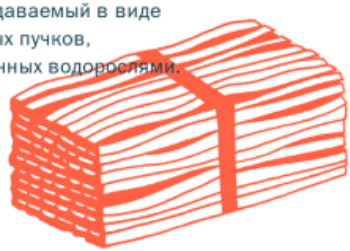
Водка, эспрессо и простой сахарный сироп.

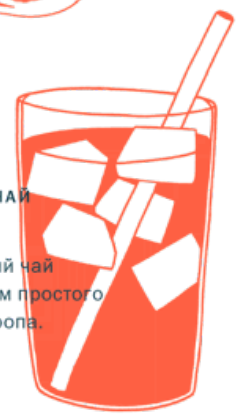
ГУЛАБ ДЖАМУН

Обжаренные во фритюре шарики из теста, замешенного на сухом молоке, которые подают в сиропе из розовой воды.

KEIRAN SOMEN

Японский вариант яичных нитей, подаваемый в виде аккуратных пучков, перевязанных водорослями.



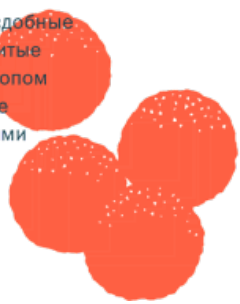


ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Заваренный и охлажденный чай с добавлением простого сахарного сиропа.

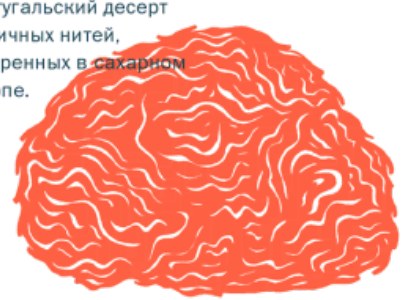
ЛУКУМАДЕС

Обжаренные во фритюре сдобные пончики, залитые медовым сиропом и украшенные измельченными орехами.



FIOS DE OVOS

Португальский десерт из яичных нитей, отваренных в сахарном сиропе.



Сорбет и гранита: Клубничный сорбет

Подсластите пюре, сок или другую ароматную жидкость, и вы сможете приготовить из нее сорбет или граниту. Получите ли вы мягкий сорбет, хрустящую граниту или нечто среднее, зависит, с одной стороны, от содержания сахара (гранита, например, менее сладкая), с другой – от способа заморозки. Если воспользоваться мороженицей, смесь будет более воздушной, а кристаллы льда – мелкими; текстура получится мягкой, почти кремовой. Если же заморозить смесь в морозильной камере и регулярно вытаскивать для размешивания, вам едва ли удастся добиться мягкости. Однако я не уверена, что величина кристаллов важнее, чем вкус. Больше всего западает в душу именно насыщенность домашнего сорбета или граниты.

На 4–6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

550 г клубники **A B**
150 г сахара **B C D**
150 мл кипятка **C**
Щепотка соли
1 ст. л. лимонного сока – по желанию **E**
1½ ч. л. водки – по желанию **F**
1 взбитый яичный белок – по желанию **G**

1 Клубнику очистите от чашелистиков и измельчите в пюре. У вас должно получиться около 500 г. 500 г клубники приблизительно соответствуют 500 мл или 2 чашкам.

2 Приготовьте простой сироп (**тут**), растворив сахар в воде.

Этого количества хватит примерно на 250 мл (около 1 чашки) сиропа. Обратите внимание, что такое сочетание – 500 мл сладкой основы, смешанной с 250 мл сиропа – встречается во многих рецептах раздела «Вкусы и вариации».

3 Добавьте в пюре сироп, а также соль и (по желанию) лимонный сок.

Обратите внимание, что при замораживании вкус и сладость смеси приглушаются.

4 Дайте смеси постоять в холодильнике.

Чтобы кристаллы льда получились как можно мельче, хорошо охладите смесь, прежде чем помещать ее в мороженицу или морозильную камеру.

5 Если вы готовите сорбет, взбейте смесь в мороженице. Замораживая массу в морозильной камере, вы получите нечто

среднее между сорбетом и гранитой, если будете тщательно ее перемешивать. Перелейте смесь в пластиковый контейнер слоем толщиной не более 3 см и поместите в морозилку. Настройте таймер на 30-минутные интервалы и проверяйте состояние смеси до тех пор, пока она не начнет замораживаться по краям, после чего разломайте лед вилкой или блендером. Повторите не менее двух раз, пока вся смесь не превратится в ледяные кристаллы. Перемешав массу в последний раз, оставьте ее в морозильной камере на несколько часов.

6 Выньте готовый сорбет или граниту из морозильной камеры и выдержите перед подачей не менее 10 минут в основной камере холодильника, чтобы размягчить консистенцию. Сорбет, приготовленный в мороженице, сразу будет достаточно мягким.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можете использовать и другие сладкие фруктовые пюре и соки. Лимон, лайм и другие несладкие от природы фрукты требуют особой технологии приготовления – см. **тут**.

B Некоторые повара добавляют в пюре сахар-песок, а не сироп, чтобы десерт приобрел более насыщенный вкус. Если же вы хотите сгладить вкус фрукта, добавьте чуть больше сиропа.

C Сорбет должен содержать 20–30 % сахара, гранита – 10–20 %. По моим грубым подсчетам, в состав клубники входит приблизительно 5 % сахара, соответственно, в 500 г пюре будет примерно 25 г сахара; добавив 150 г сахара и 150 мл (или г) воды, получим 800 г смеси (500 г + 150 г + 150 г), содержащей 175 г сахара (25 г + 150 г). 175:800 = 21,9 % сахара.

D Более мягкую консистенцию дает применение инвертного сиропа. Попробуйте заменить 1–2 ст. л. обычного сахарного сиропа золотым сиропом, который слаще, чем сахар-песок. Можно также использовать кукурузный сироп или жидкую глюкозу – оба они менее сладкие, чем сахар.

E Дополнительные вкусовые нотки десерту придаст лимонный сок; при желании используйте винный уксус – так, бальзамик отлично подчеркнет аромат клубники.

F Консистенция десерта будет более нежной, если вы добавите на 1 л смеси (то есть на количество, вдвое большее, чем в нашем рецепте) 1 ст. л. крепкого алкоголя (36–40°) либо 2 ст. л. ликера или вермута (крепостью 17–22°). Нередко используется водка, обладающая нейтральным вкусом. Сор-беты с добавлением алкоголя, после того как их достают из морозильной камеры, размягчаются быстрее.

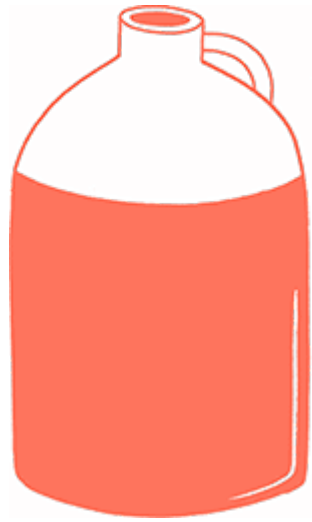
G Более легкую текстуру придает сорбету яичный белок, взбитый до консистенции мягких пиков. Добавьте его ближе к

концу замешивания в мороженице или, если вы выдерживаете массу в морозилке, при первом взбивании застывшей массы электрическим миксером (взбивайте ее не менее 15 секунд). Добавив большое количество яичного белка или итальянской меренги (**тут**), вы получите нечто вроде мороженого *spoom*, напоминающего вспененный сорбет.

Сорбет и гранита → Вкусы и вариации

Апельсин «Королек»

«Король сорбетов», если верить табличке у входа в чудесное кафе-мороженое Gelupo в Сохо. Можете убедиться сами, но только в сезон созревания этих кроваво-красных апельсинов, так как их пакетированный сок не выдерживает никакого сравнения со свежевыжатым. К сожалению, в Англии «королек» наиболее доступен в начале года – не лучшая пора для приготовления сорбетов (хотя это, пожалуй, лучший вариант десерта после изрядной порции рагу из бычьих хвостов с картофельным пюре). Возьмите 250 мл простого сахарного сиропа на каждые 500 мл сока (или по 1 чашке сиропа на каждые 2 чашки сока). Я предпочитаю использовать кусковой сахар, кубиками которого натираю неочищенные плоды, чтобы рафинад впитал в себя содержащиеся в цедре масла, и затем уже готовлю из него сироп. Сначала отмерьте необходимое количество сахара, затем залейте ароматизированный рафинад кипятком и далее следуйте нашему базовому рецепту.



Сидр

Популярными ароматизаторами сорбета являются шампанское и виноградные вина, но более пикантным вариантом будет освежающий сидр. Возьмите 500 мл (2 чашки) сидра, 250 мл (1 чашку) простого сахарного сиропа и 1 ст. л. лимонного сока, как указано в базовом рецепте. Сухой, терпкий сидр останется таким же и после смешивания с сахаром, так что, возможно, вам стоит выбрать более умеренный вариант, даже если вы скорее появитесь на публике в смешном рождественском свитере, чем закажете такой сидр в пабе. В некоторых рецептах предлагается подчеркнуть яблочный вкус, заменив при приготовлении сиропа воду яблочным соком или добавив немного термически обработанного яблочного пюре либо рюмочку кальвадоса. Ожидаемым дополнением будет ванильное мороженое, но вы также можете подать сидровый сорбет с охлажденным густым натуральным йогуртом, которому содержащаяся в десерте яблочная кислота придаст нотку зеленого яблока. В ресторане The Ethicurean в Сомерсете сорбет из крепкого сухого сидра и мяты подают с палочкой чеддера, как мягкое мороженое с тонкой пластинкой шоколада.

Лимон

Первая посвященная сорбету книга, *De'Sorbetti* Филиппо Балдини, была опубликована в Неаполе в 1775 году. Балдини делит все сорбеты на ароматные (в том числе с шоколадом, корицей и фисташкой) и кислые (с лимоном, цитроном, вишней и клубникой). По его словам, лимонный сор-бет хорош против жара или при слабом желудке. Я готовлю лимонный сорбет, рассчитывая содержание в нем сахара при помощи сырого яйца в скорлупе (**тут**); сделайте несколько партий, и сами поймете, как сильно разные лимоны могут отличаться друг от друга по вкусу. Натрите в миску на мелкой терке цедру трех необработанных лимонов. Добавьте 200 г сахара и 250 мл кипятка, размешивайте, пока сахар не растворится. Выжмите сок из лимонов, с которых сняли цедру, и влейте его в миску. Дайте смеси остыть и погрузите в нее чисто вымытое куриное яйцо в скорлупе. Долейте водой так, чтобы над уровнем жидкости выступал лишь небольшой кружок яичной скорлупы (диаметром 1,5 см). Мне потребовалось приблизительно 125 мл воды, содержание сахара при этом составило около 30 %. Полученную смесь остудите и заморозьте. По данным Винченцо Коррадо, записанным в 1778 г., особой популярностью в Неаполе пользовался сорбет из лимона и

свежего фенхеля, известный как *sorbetto di caroselle*.

Шоколад и ангостура

Сорбет с какао – это воздушный вариант шоколада, состоящий из нежных прохладных кристалликов льда. Потрясающе вкусно и, подобно сор-бету с горьким кофе, прекрасно освежает в летнюю жару. По желанию ароматизируйте его, приправив сахарный сироп цедрой и пряностями или просто добавив ликера либо растворимого кофе. Попробуйте биттер ангостура с нотками мускатного ореха и цитруса; лично мне слышится в этой комбинации оттенок ментола. Смешайте 35 г какао-порошка с 75 мл холодной воды до получения однородной массы. Долейте кипятком до общего объема 250 мл и вновь тщательно перемешайте. Добавьте 1 ч. л. ванильного экстракта и щепотку соли, затем 250 мл простого сахарного сиропа. Влейте 1 ст. л. биттера ангостура и заморозьте по технологии, описанной в базовом рецепте.

Маракуйя

Удивительный плод. Кожура легкая, как пенопласт, а аромат по интенсивности не уступает пушечному ядру. Извлечение волокон и семян походит на разделывание моллюсков. Я выскоблила мякоть у двух фруктов – оставалась еще дюжина, и ощущение чуда начало уступать место скуке. А скука пробуждает изобретательность. Заменить часть мякоти маракуйи апельсиновым соком – не такое уж большое преступление. Растворите 150 г сахара в 150 мл теплого апельсинового сока, затем влейте еще 500 мл холодного. Добавьте мякоть 6 плодов маракуйи и продолжайте приготовление с шага **3**. По желанию можете добавить и семена, чья хрустящая текстура хорошо сочетается с замороженным десертом. Впрочем, семена маракуйи сложно распознать среди кристалликов льда, так что они не создадут того эффекта леопардового трико порнозвезды 1980-х, какой получается при их добавлении в мягкое желе.

Персик

Кулинарная книга отеля The Inn at Little Washington, Вирджиния, включает рецепт блюда под названием *Peaches Five Ways* («Пять видов персика»). Если оставить в стороне тот факт, что мы, очевидно, достигли максимально возможного количества

разных вариантов приготовления одного и того же продукта, идея подать персиковый сорбет с персиковым и ванильным мороженым, ломтиками персика, персиковым пюре и капельками персикового шнапса выглядит весьма привлекательно. Сорбет из персика делают чаще, чем из других косточковых плодов, хотя мне он кажется слишком мягким и рыхлым. Шеф-повар и владелец заведения Глинн Крисчен утверждает, что лучше всего для сорбета подходят фрукты, консервированные в сиропе, особо выделяя среди них личи. Возьмите 500 г персикового пюре (из свежих или консервированных фруктов) на 200 мл простого сахарного сиропа и 1 ст. л. лимонного сока – можете использовать сироп из банки с персиками, если он достаточно сладкий и вкусный – и заморозьте, как указано в базовом рецепте.

Малина и бузина

Сочетание, на которое меня вдохновил элитный малиновый йогурт из супермаркета. Он оказался насыщенным, пряным, с глубоким вкусом блестящей пухлой ежевики, добыть которую можно, лишь изодрав в лохмотья джемпер. Среди ингредиентов йогурта обнаружился экстракт ягод бузины. Я сделала себе пометку на будущее приготовить бузинный сироп, когда наступит сезон, а пока попробовала сочетание малины с покупным кордиалом с цветками бузины. У цветков бузины тот же хмельной мускатный аромат, что и у ягод, только более свежий и резкий. В сочетании с ним малина приобретает яркий привкус свежесобранного первого урожая. Ягоды бузины, напротив, придают ей аромат зрелости, как в последние летние деньки. Следуйте базовому рецепту, используя 500 г малинового пюре без косточек, 250 мл сахарного сиропа и 4 ст. л. бузинного кордиала. Добавлять лимон, пожалуй, будет излишним, так как необходимую кислинку обеспечит бузина.

Арбузный мохито

Втиснутая в гидрокостюм и маску, я с трудом добралась до дома, едва волоча огромный арбуз. Пометавшись в тщетных поисках тесака, я всё-таки сняла маску, нашла большой кухонный нож и разрубила арбуз, залив кухонный пол вязким красным соком. Отжала остатки мякоти и процедила сок – на это ушло не меньше часа. Приготовив простой сахарный сироп, я смешала его с арбузным соком, щедро приправила лимонным соком и отправила смесь в морозильную камеру, поставив таймер, чтобы

регулярно проверять состояние десерта. Попробовав сорбет, я поняла, что, по сути, расщепила арбуз на частицы и затем вновь воссоздала его практически в изначальном виде – только чуть слаще. Охлажденные ломтики арбуза сами по себе можно считать сорбетом. Приготовьте мятный сироп и добавьте по 250 мл (1 чашка) на каждые 500 мл (2 чашки) арбузного сока, приправив 2 ч. л. сока лайма и 1½ ч. л. белого рома; у вас получится мохито на основе арбузного сорбета, что, в общем-то, вполне стоит затраченных усилий.

Сорбет и гранита → Другие варианты

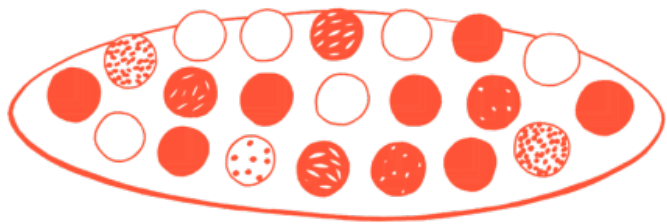
СОРБЕТ В ГАСПАЧЧО

...или супе с йогуртом и огурцом.

ГРАНИТА СО СЛИВКАМИ

СОРБЕТЫ АССОРТИ

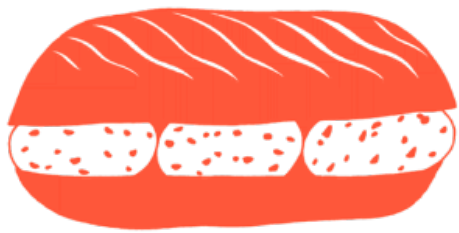
Подавайте в форме небольших шариков.



SGROPPINO

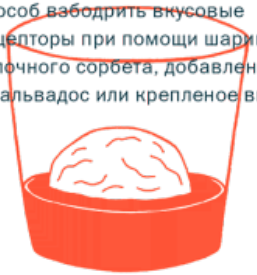
Водка, лимонный сорбет и просекко.

БРИОШЬ С НАЧИНКОЙ ИЗ СОРБЕТА



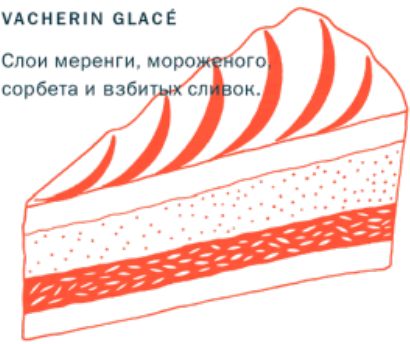
TROU NORMAND

Способ взбодрить вкусовые рецепторы при помощи шарика яблочного сорбета, добавленного в кальвадос или крепленое вино.



VACHERIN GLACÉ

Слои меренги, мороженого, сорбета и взбитых сливок.



СОРБЕТ «АЛЯСКА»

Шарик сорбета, выложенный на ломтик бисквита, покрытый итальянской меренгой и запеченный.

Желе: Апельсиновое желе

Смешайте фруктовый сок (в нашем примере – апельсиновый), пюре или другие ароматные жидкости с сахаром по вкусу, добавьте желатин, влейте в одну большую форму или несколько порционных и дайте смеси застыть. Желе можно также подать в красивой посуде; в этом случае можно сделать его менее плотным, так как десерт не нужно будет переворачивать, и ему не придется выдерживать собственную массу и сохранять форму. Приведенное здесь количество ингредиентов рассчитано на порционное желе, которое вынимается из формы. Перепробовав несколько вариантов, вы сможете определить наиболее подходящую вам марку желатина.

На 4 отдельные порции желе **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 листа желатина **A B C D E F**
4 ч. л. сахара **C G**
600 мл апельсинового сока (при желании процеженного)
2 ч. л. лимонного сока **C**

1 Замочите желатин в холодной воде на 5 минут.

2 В кастрюле из неокисляющегося материала нагрейте апельсиновый сок. Добавьте сахар и размешивайте до полного его растворения, затем снимите кастрюлю с огня. Вы также можете разогреть лишь небольшое количество сока, необходимое для растворения сахара и желатина на шаге **3**, скажем, 100 мл. В этом случае вам удастся сохранить вкус свежих, а не термически обработанных фруктов. Необязательно использовать кастрюлю; достаточно будет нагреть сок в микроволновке.

3 Отожмите из желатина воду и положите его в горячий (но не кипящий) апельсиновый сок. Перемешайте до однородности, после чего добавьте лимонный сок.

4 Процедите смесь в миску, формочки или стаканчики.

Если вы хотите сделать слои разного цвета или равномерно распределить кусочки фруктов, заливайте желе слоями, дав каждому слою достаточно застыть, прежде чем вливать следующий.

5 Смесь остудите и поместите в холодильник, чтобы она застыла.

Для застудневания порционного желе необходимо как минимум 4 часа. Более кислые желе могут застывать гораздо дольше. Ускорить процесс поможет морозильная камера, но в

этом случае стоит использовать таймер, например, с 15-минутными интервалами, чтобы предотвратить образование ледяных кристаллов. Или см. пункт **H** в разделе «Отступления».

6 Если вы используете формы, на секунду погружайте их в горячую воду, затем опрокидывайте на сервировочную тарелку. **I** Возможно, вам придется обвести стенки формы ножом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Многие старые формы для желе рассчитаны на пинту смеси (примерно 570 мл). Если емкость формы неизвестна, налейте в нее воды до желаемого уровня, а затем перелейте воду в мерную чашку. Для большого объема желе, соответственно, потребуется больше желатина, чтобы масса получилась достаточно плотной и не растекалась после опрокидывания формы.

B Указанное количество ингредиентов рассчитано на самую распространенную в Англии марку желатина Dr. Oetker. Вы можете также использовать желатин в порошке или агар-агар, но следуйте инструкциям на упаковке.

C Соль и кислые ингредиенты препятствуют застудневанию желе. Сахар, наоборот, способствует ему.

D Спиртное также может сделать консистенцию более плотной, однако Хестон Блюменталь отмечает, что добавлять его следует с осторожностью: избыток алкоголя разжижает желе.

E С течением времени желе становится плотнее. Если вы планируете подавать его не раньше, чем через пару дней, попробуйте уменьшить количество желатина.

F Можно использовать практически любые фрукты, однако учтите, что ананас, киви и папайя содержат энзимы, препятствующие застудневанию желе, поэтому предварительно следует отварить их в течение 5 минут в воде или на пару. Это не относится к консервированным ананасам или фасованному ананасовому соку, которые уже подверглись тепловой обработке во время консервирования или пастеризации.

G Можете добавить больше сахара по вкусу или вообще отказаться от его использования.

H Ускорьте процесс застудневания, установив контейнер с теплой желатиновой массой в более крупную емкость со льдом и помешивая массу, чтобы она быстрее остыла. Когда смесь начнет загустевать, разлейте ее по формам и поместите в холодильник. Однако даже в этом случае ей потребуется пара часов для окончательного застудневания. Желе приносит удовольствие, но требует терпения.

I Если вас не устраивает текстура готового желе, измельчите его и растопите при слабом нагреве. Слишком плотное,

«резиновое» желе разведите жидкостью, в слишком мягкое добавьте желатина. Я бы не делала это более одного раза.

Желе → Вкусы и вариации

Беллини

Услышав словосочетание «алкогольное желе», большинство из нас представит себе шайку подростков, дурачащихся в центре провинциального городка. На самом деле традиция приготовления этого десерта имеет глубокие корни. Желе с добавлением спиртного любил Генрих VIII. Несложно представить его бесчувственное тело на ступеньках очередной забегаловки после лихого тура по тавернам в компании кардинала Уолси. Избавьте свой десерт от налета общаги, отказавшись от использования водки и кислотных расцветок. Вписать широко известный коктейль в новый контекст – сложная задача: будучи сбалансированным по вкусу в жидком виде, он, скорее всего, окажется недостаточно сладким в виде желе. Именно таков коктейль «Беллини». Смесь персикового сока с шампанским в желе оказывается на удивление плоской и кислой. Решить проблему можно, заменив скромное количество указанного в нашем базовом рецепте сахара-песка сиропом: достаточно будет взять 150 мл сахарного сиропа на 600 мл персикового сока и 1 ст. л. лимонного сока. Результат получается замечательно похожим на оригинал, вплоть до пузырьков шампанского. Растворите 7 листов желатина в 150 мл горячего (не кипящего) сахарного сиропа (**тут**), смешайте с персиковым соком, желательно в кувшине, и остужайте в течение часа – не давая смеси застыть. Чтобы сохранить пузырьки, добавьте в персиковый сок шампанское, медленно вливая его по стенке кувшина – аналогично тому, как обычно наливают пиво, стараясь уменьшить образование пены. Аккуратно перемешайте, разлейте по 8 формочкам или стаканчикам и поставьте застывать в холодильник.

Лайм

За все годы, что я прожила в США, мне ни разу не встретился *желейный* салат. Это блюдо практически неизвестно за пределами Англии, хотя травница Хильда Лейел (1880–1957) приводит рецепт грейпфрутового желе, которое подается с нарезанными яйцами. *Желейный* салат куда менее сдержанный. Как

подсказывает название, это салат, заключенный в желейную массу. Классический вариант – лаймовое желе с творогом, ломтиками капусты и фаршированными оливками. Или желе из хереса с клюквенным соусом, сельдереем, измельченными орехами и сметаной. *Желейные* салаты часто готовят в кольцевых формах, что делает их похожими на огромное пресс-папье из муранского стекла. Или на нечто такое, что мог бы создать Карем, живи он в Огайо в начале 1950-х. Попробуйте приготовить это блюдо хотя бы из любопытства или чтобы *эпатировать* ваших самых щепетильных гостей. Либо откажитесь от творога, капусты и оливок и просто приготовьте желе из лайма. Смешайте в равных пропорциях процеженный сок лайма и простой сахарный сироп (**тут**). Возьмите по 1 листу желатина на каждые 100 мл смеси и продолжайте в соответствии с базовым рецептом (кислая основа требует большего количества желатина). Чтобы подчеркнуть вкус лайма, ароматизируйте сахарный сироп цедрой лимона. Аналогичным образом можно приготовить грейпфрутовое и лимонное желе.

Ежевика и яблоко

В Англии ежевика более чем доступна, что делает ее идеальным вариантом для начинающего любителя желе. Если что-то пойдет не так, можно без сожалений выкинуть смесь и начать всё сначала. Или, если вы перестарались с желатином, можете выложить слишком плотное желе поверх тоста или сэндвича с арахисовым маслом. Смешайте пюре из 250 г ежевики с 250 мл высококачественного яблочного сока, 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. лимонного сока. Полученную смесь процедите и измерьте ее объем. Нагрейте столько яблочного сока, чтобы можно было

долить им смесь до 600 мл, и растворите в нем 4 листа желатина. Обе жидкости смешайте и разлейте по 4 формам.

Кофе, лимон и корица

В Японии приготовление кофейного желе – дело нешуточное. Так же, как и на Филиппинах, где охлажденные кубики желе подают на стеклянном блюде, заливая сливками или сгущенным молоком. Вариации кофейного желе из британских кулинарных книг XIX века совместимы с любым из базовых рецептов главы, посвященной сахару, от карамели до панна котты: жареные кофейные зерна с лимоном, апельсиновой цедрой и корицей; кофе с лимоном и ванилью; кофе с семенами кориандра и корицей. Последний вариант делают со сливками, что делает его интересным с точки зрения приготовления кофейной панна котты.

Имбирь

Не самый распространенный вариант желе. Тем не менее мне есть что сказать по этому поводу. Вкус имбиря должен быть теплым, пряным и достаточно сладким, чтобы гармонично сочетаться с шоколадным соусом, который к нему требуется. Желе необходимо делать в подходящих порционных формочках, ребристых, так чтобы соус аппетитно растекался по ложбинкам. По консистенции желе должно быть мягким, но не слишком, чтобы не расплываться под теплым соусом. В остальном можете действовать по своему усмотрению. Приготовьте пряный имбирный сироп, прокипятив в 300 мл воды 50 г нарезанного ломтиками свежего имбиря, немного лимонной цедры, палочку корицы длиной 5 см, 2 бутона гвоздики и 175 г светло-коричневого сахара в течение 5 минут. Дайте смеси настояться в течение 1 часа. Полученный сироп процедите, добавьте 1–2 ч. л. лимонного сока, затем подогрейте и растворите в нем 2 предварительно замоченных листа желатина. Разлейте в 2 формочки и дайте желе застыть. Рецепт шоколадного соуса см. **тут**.

Молоко

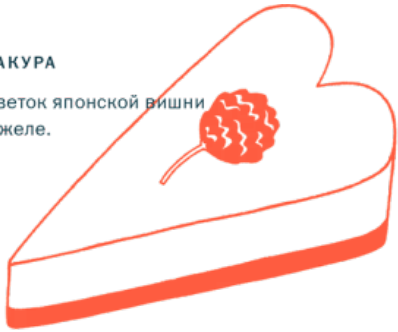
Молочное желе когда-то считалось идеальной пищей для больных и ослабленных людей. Рецепты XIX века рекомендуют готовить желе, отваривая в воде телячью ножку. После удаления

жира и процеживания богатый желатином отвар смешивали с молоком, сахаром и яичным белком. Сегодня это можно было бы назвать обезжиренной панна коттой. Есть еще один, более простой рецепт молочного желе. Смешайте сычужный фермент с теплым молоком и дайте смеси застыть. Автор *Chambers's Edinburgh Journal* в 1853 году так описывал приготовление этого желе: «Положите немного кускового сахара и мускатного ореха в большую стеклянную или фарфоровую миску, при желании добавив немного вина или бренди. Затем подоите корову, желательно породы Alderney, наполнив миску на три четверти, и добавьте в теплое молоко столько сычужного фермента, чтобы оно свернулось». Здесь, как и в случае с приготовлением желе, главное – определить нужное количество студнеобразователя (в данном случае сычужного фермента). Рецепт Хестона Блюменталя предполагает использование 625 мл цельного молока и 3 ст. л. мелкого сахара. Нагрейте подслащенное молоко до 37 °C, добавьте 1 ч. л. ванильного экстракта, перелейте в сервировочную миску и добавьте 1 ст. л. сычужного фермента. Перемешивайте не дольше 3–5 секунд. Если после этого не трогать смесь, она застынет в течение 10 минут. В Девоне такой десерт сдабривают густыми топлеными сливками. Можно также добавить немного ягод. Если это желе разрезать, оно расслоится на молочные сгустки и сыворотку.

Ревень

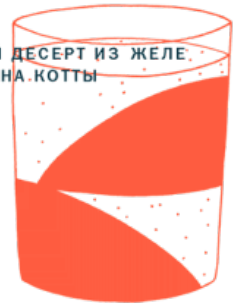
Нередко текстура того или иного продукта вызывает отвращение. Скрип грибов на зубах, склизкие сгустки творога, волокна сельдерея и ревеня… Желе дает отличную возможность оценить на вкус ревень без специфических волокон. Если добавить яблочный сок, вкус десерта станет фруктовым, менее травянистым. Отварите на слабом огне до готовности 400 г измельченного ревеня с 400 мл яблочного сока, 100 мл воды и 4 ст. л. простого сахарного сиропа (**тут**). Процедите и отмерьте 600 мл жидкости, при необходимости долейте еще яблочного сока. Положите в нагретый сок предварительно замоченный желатин и перемешивайте до полного его растворения. Ревень содержит довольно много кислоты, а значит, для того чтобы готовое желе можно было выложить из формы на блюдо, потребуется больше желатина: я использую 5 листов. Либо возьмите 4 и подавайте желе в стеклянном бокале под слоем ванильной панна котты (**тут**) в качестве нежного летнего варианта ревеня с заварным кремом.

Желе → Другие варианты



САКУРА

Цветок японской вишни в желе.



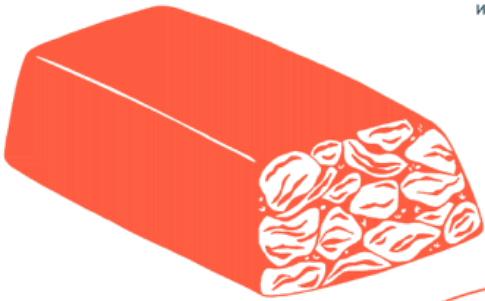
СЛОЕНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ЖЕЛЕ И ПАННА-КОТТЫ

МРАМОРНАЯ ВЕТЧИНА

Ветчина в желе из бульона.

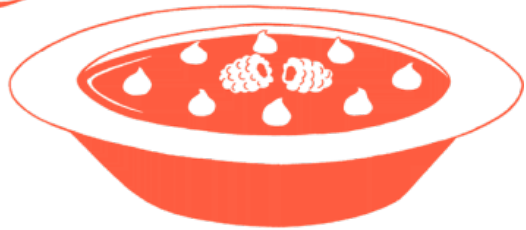
САЛАТ ХЕСТОНА БЛЮМЕНТАЛЯ

...из груши и цикория с кубиками желе из хереса и уксуса.



МЯГКОЕ ЖЕЛЕ ИЗ ФРУКТОВОГО СУПА

Украшенное маленькими меренгами и ягодами.



LEMON HONEYCOMB MOULD

Лимонный баварский мусс, который при охлаждении делится на слои желе, мусса и сливок.

ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ С ЛИКЕРОМ ПИММС

Панна котта: Панна котта с граппой

Как и в случае с желе, главное затруднение при приготовлении панна кот-ты заключается в том, чтобы добиться необходимой упругой текстуры. Для этого вам в первую очередь придется изучить особенности выбранной вами марки желатина и свойства желатина в целом. Например, для сливок желатина понадобится меньше, чем для более жидкой основы желе. Как только вы научитесь получать желаемую текстуру, останется решить более простую задачу – выбрать подходящие вкус и аромат. В качестве примера я использовала классический ароматизатор – граппу. Подача панна котты также имеет свои особенности. Очень элегантно десерт выглядит в стеклянном бокале, однако в этом случае вы не сможете оценить его колебаний.

На 6 порций по 100 мл или 4 порции по 150 мл (в бокалах или формах)

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 листа желатина **A B C D E F**
300 мл сливок **F G**
4 ст. л. сахара **H**
300 мл молока **F G**
1–2 ст. л. граппы **D I**

1 Замочите желатин в холодной воде на 5 минут.

2 В кастрюле на среднем огне нагрейте сливки, добавьте сахар и растворите его при помешивании. Смесь должна стать горячей, но не кипеть. Использовать кастрюлю не обязательно: вы можете нагреть сливки в микроволновой печи, только не перегрейте их.

3 Снимите кастрюлю с огня. Желатин отожмите, положите в горячие сливки и растворите при помешивании, затем влейте холодное молоко.

4 Добавьте граппу (или другой жидкий ароматизатор).

5 Процедите в кувшин или сразу в порционные формочки/бокалы.

6 Готовую смесь остудите, поместите в холодильник и дайте ей застыть (на это уйдет не менее 4 часов).

7 Если вы хотите выложить панна котту из форм, на секунду погружайте каждую формочку в горячую воду и опрокидывайте на сервировочную тарелку. Возможно, вам потребуется обвести стенки формы ножом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для приобретения необходимой плотной консистенции сливкам потребуется меньше желатина, чем более жидкому фруктовому соку. Так как марки желатина отличаются друг от друга по своим свойствам, вывести идеальную формулу быстрого и качественного застывания весьма непросто. Указанное в рецепте количество рассчитано на самую распространенную в Англии марку желатина – Dr. Oetker. В инструкции на упаковке говорится, что на 4 листа требуется 570 мл жидкости, но я считаю, что для достижения необходимой консистенции панна котты достаточно 3 листов.

B Можете заменить листовой желатин гранулированным или агар-агаром, но следуйте инструкциям на упаковке.

C Из-за соли и кислых ингредиентов консистенция десерта становится менее плотной. Сахар оказывает противоположное воздействие.

D Благодаря добавлению спиртного консистенция может стать более плотной, но, как отмечает Хестон Блюменталь, алкоголь следует добавлять с осторожностью: его избыток разжижает желе.

E Застывшее желе со временем становится плотнее. Если вы планируете подавать панна котту лишь через несколько дней, попробуйте добавить чуть меньше желатина, чем обычно.

F Можно взять любые сливки и отказаться от использования молока, но, возможно, в этом случае вам захочется уменьшить количество желатина.

G Чтобы получить пастельного оттенка панна котту с фруктовым вкусом, используйте половину указанного количества сливок и столько же фруктового сока (вместо молока). Опрокинув готовую панна котту на сервировочную тарелку, скорее всего, вы обнаружите на поверхности тонкий слой сока.

H Указанное в рецепте количество сахара можно как уменьшить, так и увеличить (см. пункт **C** выше).

I В качестве альтернативы можете ароматизировать сливки и молоко стручком ванили или другими твердыми ароматизаторами, например кофейными зернами, цедрой или палочками корицы. Как только вкус станет достаточно насыщенным, процедите жидкость и следуйте базовому рецепту с шага **1**.

Панна котта → Вкусы и вариации

Яблоко и кленовый сироп

Если вы предпочитаете натуральные ингредиенты, сохранить в десерте вкус яблока будет достаточно сложно. Лучший результат дает, несомненно, свежевыжатый яблочный сок. Его вкус более насыщенный, чем у пастеризованного покупного сока, с четкой танинной основой. Яблочный сок разных сортов продается и на фермерских рынках – попробуйте несколько вариантов, чтобы выбрать самый выраженный вкус. Из остатков яблочного сока и свежевыжатого лимонного сока я делаю кислое желе, которое нарезаю кубиками с гранью 1 см. Готовую панна котту я посыпаю кубиками желе и кусочками карамелизованного грецкого ореха – получается отличный осенний десерт. Следуйте базовому рецепту, используя 300 мл жирных сливок, 300 мл яблочного сока, 3 ст. л. кленового сиропа (вместо сахара) и 3 листа желатина.

Финики

Друг, вернувшийся из Калифорнии, без устали восторгался финиковым молочным коктейлем. Это вдохновило меня на приготовление финиковой панна котты. Едва попробовав остатки смеси в блендере, я поняла, что получилось нечто необычайное. Это оказалась карамель. Не та сладкая липкая масса, которая обнаруживается внутри шоколадного батончика, а самая настоящая карамель. Смесь для панна котты из фиников с молоком и сливками по вкусу не отличалась от британского десерта *Angel Delight*, так что при следующем приготовлении я не удержалась и добавила несколько ломтиков банана. Результат получился хорошим, с оттенком ностальгии по детству, но без банана всё же было лучше. Затем последовал эксперимент в марокканском духе: охлажденные дольки апельсина, замоченные во флердоранжевой эссенции и посыпанные корицей. Кусочки апельсина составляли освежающий контраст густому сладкому десерту. Для приготовления панна котты 200 г королевских фиников, удалив из них косточки, варите в течение 15 минут в смеси 400 мл молока с 350 мл жирных сливок, 1 ч. л. финикового сиропа (или коричневого сахара), ½ ч. л. ванильного экстракта и щепоткой соли. Взбейте блендером до однородности и добавьте в теплую массу 4 предварительно замоченных листа желатина. Разлейте по 8 формочкам или бокалам. Эта смесь мне больше нравится непроцеженной, но в таком случае панна котта утрачивает свою шелковистую текстуру.

Козий сыр и молоко

Несладкая панна котта: вариант непривычный, но не исключительный. Одно из фирменных блюд шеф-повара Симона Рогана – голубь су-вид[35] с крапивной панна коттой и эмульсией сычуаньского перца. Майкл Уигналл из Gidleigh Park готовит блюдо под названием *umami* – в его состав входят мясной бульон, курица, отваренная в бульоне с добавлением соевого соуса, крекеры из куриной кожи и чесночная панна котта. По сравнению со всеми этими блюдами панна котта с козьим сыром выглядит почти консервативно. Не стоит использовать сливки из козьего молока, иначе вас ожидает неприятный сюрприз: на второй день после приготовления панна котта будет отчетливо отдавать скотным двором. Козий сыр и молоко найти гораздо проще, чем сливки, и результат будет не хуже. Поскольку сыр жирный, желатина вам понадобится меньше. Взбейте 200 г мягкого козьего сыра с 200 мл козьего молока до получения однородной массы. Нагрейте еще 200 мл козьего молока и растворите в нем 2 предварительно замоченных листа желатина. Обе жидкости смешайте, разлейте по 4 формочкам и поставьте в холодильник не менее чем на 4 часа. Подавайте как сырное блюдо с ломтиками спелого инжира и медом.

Нессельроде

Знаменитое творение Карема, посвященное российскому министру иностранных дел Карлу фон Нессельроде, представляет собой баварский крем – заварной крем, смешанный со взбитыми сливками и взбитыми яичными белками, с добавлением желатина. Заварной крем ароматизируют мараскином и смешивают со сладким ванильно-каштановым пюре, а готовый десерт оформляют вымоченными в алкоголе цукатами. Да, пожалуй, международная дипломатия в Российской империи

была делом весьма увлекательным. Я применила принцип приготовления этого десерта к рецепту панна котты. Чтобы равномерно распределить в пудинге твердые ингредиенты, придется выкладывать десерт слоями. Вы можете обойтись без каштана, заменив его кусочками сушеного ананаса – текстура получится более интересной, а вкус настолько ярким, что сведет на нет любой международный конфликт. Крупно порубите 3 ст. л. изюма, замочите на 1 час в таком количестве мадеры, чтобы вино полностью покрывало фрукты. Приготовьте 575 мл *крем англез* (**тут**), остудите; влейте в него 1 ст. л. мараскина (или вишневой водки, в которой содержание алкоголя выше). Нарежьте 4–5 приготовленных каштанов тонкими ломтиками, а 2 ст. л. цукатов – мелкими кубиками. Добавьте вымоченный изюм, слив с него жидкость, смешайте все фрукты с каштанами и разделите эту смесь на 4 порции. В контейнер с холодной водой установите 4 формочки. Нагрейте 150 мл заварного крема с мараскином и растворите в нем 1 предварительно замоченный лист желатина. Добавьте порцию фруктов с каштанами, распределите полученную массу по формочкам и дайте ей застыть. Повторите операцию трижды, так чтобы получилось несколько слоев. Уберите формочки в холодильник и оставьте на несколько часов, чтобы десерт окончательно застыл.

Пина колада

Конечно же, нам нужна была аутентичность. Парк с канатной дорогой, искусственная плантация с работающей ветряной мельницей, лодка со стеклянным дном и ромовым пуншем в подарок от организаторов – все эти туристические развлечения не для нас. Мы хотели увидеть настоящий Антигуа. Начало было многообещающим. Из своей комнаты на втором этаже мы отчетливо услышали чьи-то крики. Когда-то наш Copper & Lumber Store в парке «Верфь Нельсона» был складом судостроительных материалов, но теперь здесь находится гостиница Historic Inn. Хотя название гостиницы напоминает о нагоняющем тоску культурно-историческом туризме, здесь до сих пор сохранился запах пропитанных солью скрипучих балок. Мы бросились вниз по лестнице и застали администратора отеля, забравшегося с ногами на офисное кресло, и синего сухопутного краба размером с бульдога, поспешно удиравшего по деревянным половицам. «Надо найти коробку», – предложил муж, не особенно улучшив тем самым положение дел. К нам присоединился местный шеф-повар. Минут пять мой муж и коротышка в колпаке гоняли огромное ракообразное от вращающегося кресла к

металлическому шкафчику и обратно, пока в комнату не заглянул местный таксист Крис, который схватил краба в охапку и вынес на улицу, откуда тот поспешил к своим членистоногим приятелям рассказывать о не слишком приятном, но зато весьма бодрящем столкновении с представителями рода человеческого. Наша жажда аутентичности была полностью утолена, теперь можно было приступать к обычным отпускным развлечениям, как и все остальные. Двадцать минут спустя мы сидели на террасе сетевого отеля, наблюдая, как заходящее солнце отражается в бокалах ледяной пина колады. Как и одноименный напиток, эта панна котта должна содержать алкоголь, быть насыщенной и холодной. Запомните: использовать следует покупной пастеризованный ананасовый сок, который прошел тепловую обработку и не будет препятствовать застудневанию десерта, как свежевыжатый. Следуйте базовому рецепту, растворив 3 предварительно замоченных листа желатина в смеси 300 мл необезжиренного кокосового молока и 50 мл жирных сливок (только не берите кокосовые сливки: они слишком рыхлые для панна котты), нагретой с 3 ст. л. сахара. Добавьте 250 мл охлажденного пастеризованного ананасового сока и 3 ст. л. рома (подойдет любой, но чем темнее ром, тем более выраженным будет его вкус).

Ваниль

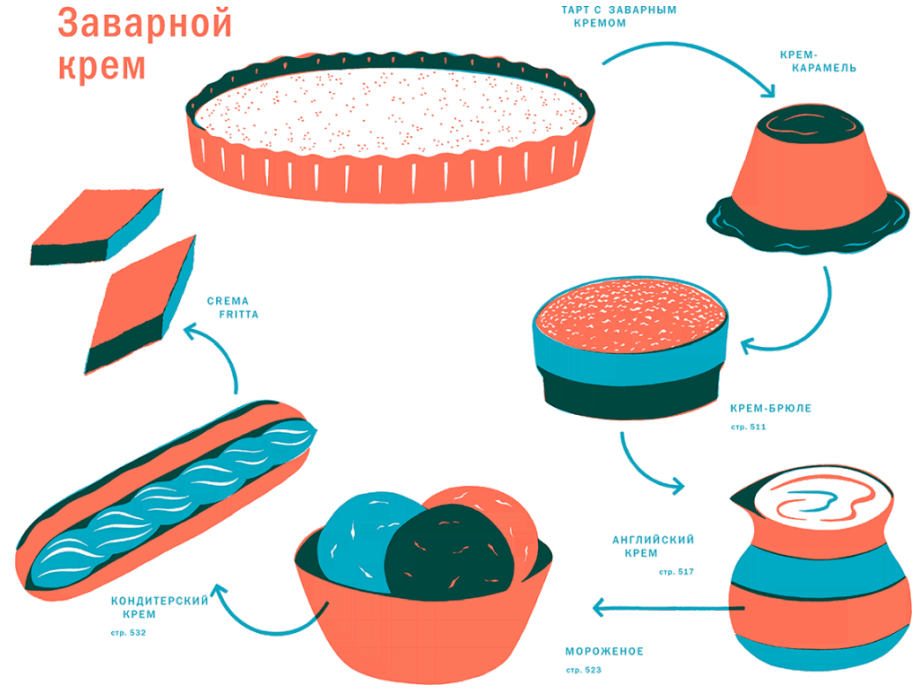
Когда я готовила простое печенье из песочного теста, то перепробовала множество разновидностей ванили и не нашла существенной разницы между ними. Панна котта – более благодатное поле для экспериментов: неброский запах сливок, как учтивый слуга, отступает в тень в присутствии более насыщенных ароматов, в то время как выпеченная смесь муки с маслом в полный голос заявляет о себе. Самый узнаваемый аромат у мадагаскарской ванили, тогда как таитянская отличается более низким содержанием ванилина – характерной составляющей стручка – и имеет более тонкий, сладкий, фруктово-цветочный оттенок, словно девушки Гогена в юбках с запа́хом (точнее, вишнево-анисовый). Мексиканская ваниль более землистая и острая. Чтобы ароматизировать 500 мл сливок, Жоэль Робюшон добавляет к ним 2 стручка ванили и 1 кофейное зерно. Большинство поваров используют немного ванили, чтобы подчеркнуть другие вкусовые оттенки в сладком заварном креме или панна котте; Робюшон поступил наоборот, продемонстрировав оригинальный подход. Полученный результат наводит на мысль о всевозможных изысканных сливочных

оттенках, предлагаемых производителями красок. Ваниль с намеком на арабику. Попробуйте также дополнить ваниль медом, черным чаем, корицей, анисом, цедрой мандарина или миндальным экстрактом. Если вы хотите использовать *только* ваниль, возьмите не экстракт, а стручок, причем лучший из всех доступных вам вариантов. На 600 мл молока понадобится *как минимум* 1 стручок. Что же касается максимума, границу обозначить трудно – так, Вольфганг Пак подает мороженое с 50 стручками, и хотя наверняка он готовит гораздо больше, чем пол-литра, звучит всё равно многообещающе. Если вы используете ванильный экстракт или пасту, добавьте 1–2 ч. л.

Вин санто

Когда мои близнецы были совсем маленькими, моя социальная жизнь ограничивалась домашними ужинами с друзьями. Дни напролет приходилось стирать целые ворохи крохотных распашонок; не оставалось ни времени, ни сил на приготовление слишком вычурных блюд, так что я придерживалась нескольких простеньких меню. Одним из вариантов были мясная нарезка и оливки, купленные в результате марш-броска с детской коляской до ближайшего гастронома, с домашней фокаччей. Затем – жаренная в духовке свинина с чесноком и травами, жареный картофель и листья темно-зеленого салата с соусом винегрет. И наконец бокал *вин санто* с печеньями *кантуччини*. Однажды вечером, вспомнив, что за 6 месяцев, прошедших с момента рождения детей, мы прикончили целую коробку *вин санто*, я обнаружила в холодильнике лишь одну из бутылок с остатками вина. Я решила добавить их в панна котту, ведь готовить ее лишь немногим затруднительнее, чем раскладывать печенье по тарелкам. Следуйте базовому рецепту, заменив граппу на 2 ст. л. *вин санто*. Когда я вынула готовую панна котту из форм, она дрожала, как новорожденный жеребенок, но меня это не смутило. Я подала десерт с кусочками *кантуччини*, посыпав его щепоткой соли. Это было похоже на чизкейк, поданный в воскресный день где-нибудь в Тоскане. Во вкусе ясно чувствовались нотки *вин санто*: глубокий оттенок сушеных фруктов (перед приготовлением *вин санто* виноград высушивают в течение нескольких месяцев) и терпкость, смягченная сливками. По словам сомелье Стивена Брука, производители вина не жалуют расхожую привычку обмакивать *кантуччини* в бокальчик *вин санто*, считая, что это вино не требует закуски. Я не против следовать их рекомендации – каждый раз, когда кончается печенье.

Заварной крем



Кинематографическая традиция бросать в героя пирог с заварным кремом зародилась в 1909 году – считается, что первым, кто получил пирогом в лицо, был великий косоглазый комик немого кино Бен Тёрпин в фильме *Mr Flip*. Доподлинно не известно, каким образом пирог с заварным кремом приобрел комедийную репутацию. Возможно, благодаря тому, что в нем соединилось нечто такое, что кажется смешным представителям англо-саксонской культуры: вызывающая некоторое физическое отвращение колеблющаяся масса, неизбежная комичность французских слов, попавших под каток английского произношения. Английское слово *custard* («заварной крем») – искаженный вариант французского *croustade* («основа из теста»), так что по сути английское *custard pie* («пирог с заварным кремом») – это своего рода тавтология.

Примерно по таким причинам я никогда всерьез не задумывалась о заварном креме. Для меня он всегда был довольно противной желтоватой массой, разливаемой из металлического черпака поверх школьных паровых пудингов. Однако после того как я стала знакомиться с всё новыми разнообразными вариантами заварного крема со всех уголков

планеты и научилась делать его сама, я прониклась уважением к этому десерту. Помимо всего прочего, заварной крем служит отличной основой для экспериментов со всевозможными ароматизаторами.

Заварной крем – это продукт, появляющийся в союзе жидкости, яйца и умеренного нагрева. Причем из этой троицы температура приготовления – самый бескомпромиссный участник. Заварной крем не выдерживает высоких температур: он расслаивается, выделяет жидкость или становится неоднородным и зернистым. Жидкие ингредиенты и яйца гораздо более открыты к экспериментам. В качестве жидкости обычно выступают молоко или сливки, однако принципы приготовления заварного крема применимы и к фруктовым сокам или остаткам кофе, а также к нежидким ингредиентам, таким как крем-сыр в чизкейке или сливочное масло и цедра, которые дополняют сок в лимонном курде. Яйца – ингредиент не настолько гибкий, однако и с ними возможны варианты: можно взять яйцо целиком или только желток либо белок. Но уровень нагрева остается неизменным: он должен быть в диапазоне от низкого до среднего как в духовке, так и на плите или в пароварке.

ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Раздел, посвященный заварному крему, начинается с тарта – запеченного заварного крема в основе из теста – и ведет нас от крема-карамели к крему-брюле. Приготовление теста и карамели требует владения кулинарным мастерством на среднем уровне. Любой заварной крем готовится очень просто. Для всех трех видов крема используется одна и та же технология. Если вы новичок, начните лучше с простого запеченного заварного крема.

На 4 порции взбейте 3 яйца с 5 ст. л. сахара. Добавьте 750 мл теплого молока и процедите эту смесь через сито в смазанную сливочным маслом огнеупорную емкость. При приготовлении заварного крема стоит помнить не только об умеренном нагреве, но еще и вот о чем: чтобы десерт застыл, на каждые 250 мл молока требуется 1 яйцо. Придерживайтесь этих пропорций, и у вас получится нежный упругий заварной крем. Десерт посыпьте небольшим количеством свеженатертого мускатного ореха и готовьте на водяной бане при 140 °С, пока он не схватится. (Под водяной баней я подразумеваю форму для выпечки или любую другую достаточно большую емкость, в которую ставят посуду с кремом и наливают горячую воду, так чтобы она достигала середины высоты посуды с кремом.) Начните проверять состояние крема через 30 минут после начала приготовления. Готовый десерт становится плотным, но слегка колеблется в центре.

Когда-то запеченный заварной крем был очень популярен, сейчас же он кажется простоватым. Возможно, это связано с распространением других разновидностей подобного десерта с разнообразными вкусами и текстурами, таких как крем-брюле под хрустящей корочкой жженого сахара; португальский *pastéis de nata* в чашечке из слоеного теста. Можно поставить форму с запеченным кремом в центр блюда, снабдив большой серебряной ложкой, а вокруг разместить разные добавки: мисочку отваренного чернослива, чашку соленой шоколадной крошки, тарелочку с лимонным печеньем «Мадлен» и еще одну – с хрустящим имбирным печеньем, несколько бумажных кулечков с тертым белым шоколадом и горстку мускатных орехов с миниатюрной теркой. Пусть гости зачерпывают крем и обмакивают или натирают добавки по своему вкусу.

Или просто засучите рукава и испеките тарт. Основа из теста не просто составит хрустящий контраст с мягкой кремовой начинкой, но и защитит чувствительный к нагреванию крем от жара духовки, то есть можно будет обойтись без водяной бани. Но даже несмотря на это средняя температура выпекания большинства тартов с заварным кремом колеблется в пределах 120–150 °C (для готовности основы из теста такой температуры недостаточно, ее выпекают отдельно и лишь потом наполняют кремом). Существуют рецепты, требующие более высокой температуры нагрева – около 200 °C, – но в этом случае форму обычно наполняют холодной кремовой массой. Высокая температура требуется только для того, чтобы прогреть крем, минут через 10 ее снижают. Фриц Бланк утверждает, что знаменитый киш лорен венгро-американского шеф-повара Луи Сатмари был обязан своим потрясающим вкусом и оригинальностью высокому нагреву в начале приготовления и последующему понижению температуры до 160 °C в течение 15–20 минут. Кроме того, шеф Луи, как его называли в Чикаго, с присущей ему эксцентричностью перед приготовлением добавлял в заварной крем коричневое сливочное масло *бёр нуазет* и энергично перемешивал массу.

КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

От тарта перейдем к крему-карамели: крем, используемый в этих классических десертах, различается только соотношением яиц и молока. Для приготовления крема-карамели или любого заварного крема, достаточно густого, чтобы его можно было опрокинуть из формы на тарелку и он не растекся, возьмите по 2 яйца на 250 мл молока. Плотный крем будет не только иначе ощущаться на языке, чем более жидкий, приготовленный из

расчета 1 яйцо на 250 мл молока; он еще и будет издавать при зачерпывании особый чавкающий звук.

Если взять 1 яйцо на 250 мл молока, крем хорошо застынет в форме; если на то же количество молока взять 2 яйца, крем станет жестким, неподатливым. Запомните этот принцип, и можете начинать импровизировать. Вы можете также исходить из того, что каждый белок или желток – это половина целого яйца. Если, к примеру, вы хотите приготовить заварной крем, чтобы подавать его застывшим в форме, можете взять 2 белка на 250 мл молока (помня о том, что взбитые белки при нагревании превращаются в суфле). По той же самой логике из 4 яичных желтков, взятых на 250 мл молока, получится густая, плотная крем-карамель с бархатистой текстурой. Подобные десерты популярны в Португалии и Испании, где они традиционно ассоциируются с женскими монастырями. Говорят, местные виноделы жертвовали яичные желтки религиозным организациям, употребляя белки для осветления вина; согласно другому мнению, монахини использовали белки вместо крахмала, чтобы придать твердость своим чепцам. В любом случае святые сестры смешивали желтки с сахарным сиропом, а не с молоком, и готовили деликатесы под названием *тосино де сиело* и *овос молес*. Нечто подобное я пробовала в Лиссабоне, в ресторане под названием Tasca da Esquina. Десерт был желтым и блестящим, как желток: крем, не нуждающийся в карамели. Текстурой он напоминал теплую свечу, а вкусом – то мягкое, смутное ощущение счастья, которое возникает в преддверии сладкого сна. Если сладостная дрема – не ваша история, вы всегда можете добавить ароматного сиропа, например с лимоном, корицей, беконом и портвейном, как в португальском блюде *pudim abade de Priscos*. Или используйте сливки – в этом случае у вас выйдет нечто вроде крем-брюле.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Попробуйте одновременно крем-брюле и крем-карамель, и вы почувствуете разницу между вариантами заварного крема с яичными белками, желтками и их сочетаниями. Крем-брюле, приготовленное только из желтков (обычно 2 желтка на 250 мл сливок), не ощущается на зубах таким упругим, как крем-карамель, который обычно включает и желтки, и белки (2 яйца на 250 мл молока). Белки придают текстуре эластичность, желтки же делают ее более мягкой; вот почему удовольствие от поедания крем-брюле сравнимо с тем, которое ощущаешь, пересаживаясь из Toyota Yaris в Mercedes.

По тем же причинам повара зачастую приукрашивают

повседневные блюда с заварным кремом, например тарты или пудинги с хлебом и маслом, заменяя целые яйца внушительным количеством роскошных желтков. В знаменитом тарте Маркуса Уоринга на 500 мл сливок приходится 9 желтков – по сути, он представляет собой крем-брюле в основе из теста. Любимым десертом принцессы Дианы, по словам ее бывшего повара Даррена Макгреди, был пудинг с хлебом и маслом, где, как и в тарте Уоринга, вместо обычного крема использовалось крем-брюле, которым заливали смазанный маслом хлеб и вымоченный в амаретто изюм. Неудивительно, что она влюбилась в кардиохирурга. Менее экстравагантным вариантом будет изменить соотношение белков и желтков. Найджел Слейтер готовит крем-карамель с 3 целыми яйцами и 2 желтками вместо стандартных 4 яиц.

Стоит отметить, что во всех рецептах заварного крема в этом разделе требуется сначала нагреть молоко или сливки, а затем уже смешивать их с желтками. Вы можете найти и другие рецепты, но в этой книге я придерживаюсь именно такой технологии: во-первых, потому что подогретое молоко или сливки можно ароматизировать пряностями, например стручками ванили, палочками корицы или цедрой, а во-вторых, таким образом заварной крем быстрее достигает температуры загустевания. По этой причине английский крем неизменно делают из теплого молока; более короткое время приготовления – бесспорное благо, когда вы склонились над плитой, неустанно помешивая варево и нетерпеливо притоптывая ногой в ожидании кулинарного чуда. Практически всегда заварной крем требуется процеживать: так он получается нежнее за счет отделения комочков, остатков пряностей, хлопьев свернувшегося желтка. Последние образуются, если вы недостаточно быстро приступаете к взбиванию желтка и сахара после их смешивания. Если ваш крем легко поддается процеживанию – не отказывайтесь от этого шага. Он упоминается не во всех рецептах заварного крема, но подобные смеси настолько склонны к образованию комочков, что результат в любом случае стоит затраченных усилий. Некоторые повара протирают через сито даже смесь крим-чиза с яйцом при приготовлении чизкейка. (Однажды попробовала и я, почему-то решив, что это несложно. Но я ошиблась. Это ничуть не проще, чем протереть через сито крим-чиз – так что не стоит заморачиваться.)

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Вы заметите, что описанные в разделе рецепты довольно неопределенны, если не сказать туманны, относительно

продолжительности приготовления. Откровенно говоря, заварной крем готов тогда, когда готов. Он не сообщит о своей готовности, если вы отвлеклись на радиопрограмму, с головой погрузились в перипетии вечернего сериала или зависли на eBay в расчете на выгодную сделку. Время приготовления будет зависеть от количества крема, материала, из которого изготовлена емкость с кремом, материала, из которого изготовлена емкость для водяной бани, причуд вашей плиты и температуры крема в тот момент, когда вы помещаете его в духовку. Единственно возможное решение – начинать проверять состояние крема в тот момент, когда он *мог бы* быть готовым, сохранять бдительность и успеть вовремя достать его из духовки. Приобретя некоторый опыт, вы научитесь оценивать готовность заварного крема на глаз. В случае с запеченным заварным кремом золотая середина находится где-то между «не уверен» и «не уверен, что не уверен». Процесс приготовления заварного крема продолжается и после того, как его достают из духовки, так что лучше сделать это чуть раньше, чем слишком поздно. Если вы уверены, что крем готов, скорее всего, он перегрелся.

Английский крем считается готовым при достижении температуры 80 °C. Если у вас нет под рукой термометра, выключайте нагрев, когда смесь станет густой настолько, что покроет слоем обратную сторону ложки, и если вы проведете по ней пальцем, на ложке останется явственный след. То же относится и к крем-брюле, которое чаще готовят на плите, а не в духовке. Рецепт «настоящего заварного крема» от Делии Смит фактически представляет собой приготовленное на плите крем-брюле, так как делается только из сливок. Большинство вариантов английского крема менее жирные и предполагают использование цельного молока или молока с *небольшим количеством* сливок, а также желтка – 1 на 100 мл – для загущения. При желании можно добавить немного муки, которая в сочетании с желтками обеспечит более нежную консистенцию. Мука не только усилит загущение крема, но и, что самое главное, защитит его от перегрева. Предусмотрительные кулинары нередко используют с той же целью пароварку, но если у вас есть кастрюля с толстым дном и вам удастся поддерживать достаточно низкий нагрев, можете готовить английский крем прямо на плите, и это даже поможет сэкономить время.

В наши дни английский крем считается соусом, однако в XIX веке его частенько подавали в качестве самостоятельного десерта – охлажденным, с добавлением горького миндаля, шоколада, ликера или лимонной цедры. Ферран Адрия предлагает рецепт, который, по моему мнению, должен

воскресить эту традицию: заварной крем с белым шоколадом подается в суповой миске и оформляется жареными фисташками. Нечто подобное можно приготовить, следуя нашему базовому рецепту английского крема, но вдвое сократив количество ингредиентов, не добавляя ваниль (за вкус будет отвечать белый шоколад) и заменив молоко взбитыми сливками. Когда температура крема достигнет 80 °C или он станет настолько густым, что вы сможете оставить след на обратной стороне погруженной в него ложки, залейте им 225 г измельченного белого шоколада и оставьте на пару минут, затем взбейте до однородности. Разделите на 6 порций и посыпьте жареными орехами. Ешьте крем ложкой и чувствуйте себя шеф-поваром El Bulli.

Таким же образом я готовлю *petits pots au chocolat*; запеченный в духовке вариант слишком часто приводит к разочарованиям. Смешайте слегка загустевший горячий заварной крем с измельченным темным шоколадом, как при приготовлении ганаша, и он превратится в идеально нежную роскошную шоколадную массу. Также английский крем выступает в качестве основы для баварского крема: по сути это жидкий заварной крем с желатином и добавлением взбитых сливок и/или взбитых яичных белков. По текстуре застывший баварский крем напоминает легкий мусс: мягкий, тающий во рту, но достаточно плотный, чтобы его можно было вынуть из формы или разрезать на кусочки.

МОРОЖЕННОЕ

Еще одна причина приготовить побольше заварного крема: заморозьте остатки английского крема, и у вас получится мороженое джелато. Не беспокойтесь, если в составе вашего крема только молоко: многие сорта мороженого готовятся именно так. Десерт получится довольно плотным по консистенции, так как в молоке образовавшиеся при взбивании пузырьки воздуха сохраняются хуже, чем в сливках. Однако этот недостаток текстуры компенсируется вкусом: благодаря более высокой плотности он становится насыщеннее. Если вы решили приготовить мороженое, по рецептуре оно будет лишь незначительно отличаться от английского крема – вам потребуется смесь сливок с мукой и несколько больше сахара. При приготовлении заварного крема количество сахара, как правило, можно уменьшать или увеличивать по вкусу, но в мороженом это не так, поскольку сахар влияет на текстуру десерта. Чем выше содержание сахара, тем мельче получатся кристаллики льда и однороднее по консистенции мороженое.

Если сахара добавить слишком мало, мороженое будет хрустеть на зубах. Готовят заварной крем для мороженого так же как и английский крем, только после достижения нужной плотности его остужают, охлаждают в холодильнике и затем замораживают. Готовый (но еще не замороженный) крем можно дополнить взбитыми сливками (чтобы десерт стал более воздушным), фруктовым пюре или другими вкусоароматическими добавками – стимулом для вашей фантазии могут стать варианты (**тут**).

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ

Следующий базовый рецепт раздела – кондитерский крем – такой же сладкий, как мороженое, но готовится из молока, а не из сливок, так как густую консистенцию обеспечивает мука. Благодаря муке *крем патисьер* получается достаточно плотным, для того чтобы не растекаться под слоями теста и фруктов. Лучше всего сразу приготовить двойную порцию: кондитерский крем может послужить основой для многих вариантов сладкого суфле. Ароматизируйте заварной крем по вкусу, добавьте немного французской меренги (**тут**), переложите полученную массу в подготовленную форму для суфле и запеките. Приведенный здесь рецепт кондитерского крема можно также использовать для приготовления «пудинга» – густого мягкого американского десерта, напоминающего английский *Angel Delight*, но значительно более сладкого. Те несколько пудингов, которые мне доводилось пробовать в Америке, едва ли не поднимали меня с кресла волной гипергликемической эйфории.

CREMA FRITTA

Раздел завершается десертом *crema fritta*. Этот крем содержит еще больше муки, чем предыдущий вариант, что позволяет сократить количество яиц. *Crema fritta* – буквально «жареный крем» – это заварной крем настолько плотной консистенции, что в охлажденном виде его можно резать на куски. Его обсыпают панировкой и жарят во фритюре. В Венеции *crema fritta* продают в качестве уличной еды в период *celebrazioni*. Заварной крем часто ароматизируют лимоном либо его сочетанием с ванилью или *rosolio* – местным ликером из лепестков розы. Традиционно крем нарезают ромбиками, обваливают в молотых орехах, обжаривают и подают с фруктовым компотом. Это блюдо известно не только в Венеции: в 1950-е годы десерт *crema fritta* был на пике популярности в Сан-Франциско. В ряде областей Италии *crema fritta* нередко подают в составе основного блюда. Анна Дель Конте вспоминает обед в регионе Марке, где она ела кусочки крема вместе с салями и прошутто. Некоторые источники утверждают,

что этот крем – неотъемлемая составляющая традиционного болонского блюда *фритто мисто*. Согласна, верится с трудом. Однажды я приготовила заварной крем с лимоном и ванилью и обжарила его кусочки в оливковом масле. Первое, что стоит отметить: нарезка заварного крема ромбиками – это отдельное кулинарное удовольствие, сравнимое с теми редкими моментами, когда удается разом снять кожуру с половины авокадо. Обжаренные и остывшие кусочки *crema fritta* напоминали одновременно панкейки и бешамель (что не удивительно, если вспомнить список их ингредиентов). Это позволяет предположить, что они будут прекрасно сочетаться с холодным или горячим мясом.

Китайский вариант жареного заварного крема, *chi ma kuo cha*, готовится из яиц, муки, воды и небольшого количества молока. Золотистые кусочки крема еще горячими посыпают смесью измельченных поджаренных семян кунжута с сахаром. Приготовление этого десерта напомнило мне чуррос. Если вы когда-либо завтракали в Испании, то знаете, что чуррос (**тут**) представляют собой гофрированные ленты густого теста из муки и воды, обжаренные во фритюре и посыпанные сахарной пудрой. Обычно их подают с мисочкой горячего шоколада для макания. Если подумать, такая добавка к кусочкам теплого посыпанного кунжутом жареного китайского крема была бы абсолютно неестественной и нелепой.

Тарт с заварным кремом

По этому базовому рецепту вы сможете приготовить простейший тарт с заварным кремом: если взять на 500 мл молока 2 яйца, консистенция получится более или менее плотной, а если 3, десерт будет легче разрезать. К вариантам этого тарта относятся тыквенный пирог, киш и чизкейк, некоторые из подобных десертов готовят без тепловой обработки. Вы можете без опаски ставить в духовку холодный заварной крем – это лишь слегка увеличит продолжительность приготовления. Если вы предпочитаете запекать заварной крем без теста, см. пункт **C** в разделе «Отступления».

На глубокую основу для тарта диаметром 20 см (8 порций) **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 глубокая основа для тарта из песочного теста (**тут**) диаметром 20 см **B C**

500 мл молока **D E**

1 стручок ванили **F**

3 яйца **G**

50 г сахара **H**

Свеженатертый мускатный орех – по желанию

1 Приготовьте основу для тарта из теста и испеките ее без начинки, как описано **тут**.

2 Налейте в сотейник молоко. Разрежьте стручок ванили и выскоблите семена в молоко, туда же положите и сам стручок. Нагревайте молоко на среднем огне, почти доведя его до кипения. Снимите сотейник с огня и настаивайте молоко 10–60 минут, затем выньте стручок.

3 Вновь нагрейте молоко, почти доведя его до кипения.

4 В огнеупорной емкости взбейте яйца с сахаром.

Не держите их в одной емкости слишком долго перед взбиванием, чтобы предотвратить образование комочков желтка.

5 Постепенно влейте в яичную массу нагретое молоко. Этот процесс называется темперированием.

6 Процедите заварной крем через сито в подготовленную основу для тар-та и выпекайте при 140 ˚C в течение 30–50 минут. **J** Начинайте проверять готовность тарта как можно раньше, аккуратно встряхивая форму для выпечки. Когда заварной крем застынет, но все еще будет колебаться в центре, вынимайте тарт из духовки.

7 При желании посыпьте тарт свеженатертым мускатным орехом. Подавайте теплым или комнатной температуры.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для приготовления глубокого тарта диаметром 25 см увеличьте количество начинки вдвое.

B У разных поваров тесто для тарта с заварным кремом может существенно различаться. Делия Смит использует базовое песочное тесто с салом и сливочным маслом; кто-то предпочитает сладкое песочное тесто с яичным желтком (**тут**) и ароматизаторами, другие – простое слоеное тесто (**тут**) или фило.

C Если не использовать основу для тарта, получится запеченный заварной крем. Просто процедите смесь в смазанную сливочным маслом огнеупорную емкость, поместите на водяную баню и запеките. Если вы хотите, чтобы десерт можно было опрокинуть и выложить из емкости, следуйте пропорциям для крем-карамели, добавив дополнительное яйцо.

D Вместо части или всего количества молока можно использовать любые сливки. Из обезжиренного или нежирного молока заварной крем получается слишком жидким, но это можно исправить, смешав молоко со сливками.

E Если часть или все количество молока заменить крем-фрешем или сметаной, десерт приобретет освежающий молочнокислый привкус.

F Вместо ванили можно использовать другие твердые ароматизаторы – например, палочки корицы или звездочки аниса. Чтобы добавить ванильный экстракт (или другие жидкие ароматизаторы), пропустите шаг 2 и добавьте ароматизатор по вкусу в конце шага **5**, начиная с 1 ч. л. На этом шаге заварной крем будет достаточно теплым, чтобы при необходимости растворить в нем еще немного сахара.

G Вы можете обойтись 2 яйцами (из расчета 1 яйцо на 250 мл молока), но стандартным количеством является 3. Как и в большинстве заварных кремов, целые яйца можно заменить желтками: вместо каждого яйца добавьте по 2 желтка. В своем знаменитом тарте с заварным кремом Маркус Уоринг использует 9 желтков на 500 мл взбитых сливок и 75 г сахара.

H Указанные здесь 50 г сахара – довольно умеренное количество; в некоторых рецептах его увеличивают вдвое.

I На шаге **5** в заварной крем можно также натереть мускатный орех.

J Раздел «Вкусы и вариации» включает рецепты тартов, выпекаемых при 180 °C и более, однако в них добавляют немного муки, которая предохраняет заварной крем от перегрева.

Семена кориандра

Поджаривать семена не требуется, но их нужно раздавить. Не используйте покупной молотый кориандр – ему не хватает женственной мягкости свежеизмельченных семян. В рецепте тарта с заварным кремом Пеллегрино Артузи предлагается на выбор 2 ароматизатора – ваниль или измельченные семена кориандра. Я бы посоветовала использовать их одновременно. Измельчите 1 ст. л. семян кориандра и добавьте их в молоко вместе со стручком ванили на шаге **2**.

Бузина

Сборник рецептов XIV века под названием *The Forme of Cury* включает рецепт тарта под названием *sambocade*, который готовится с творогом, сухарями, сахаром, яичными белками и промытыми цветками бузины – не совсем похоже на заварной крем в нашем понимании. Более простой и нежный заварной крем с бузиной можно сделать с использованием кордиала. Собственноручно приготовленный кордиал никогда не будет лишним, но на случай, если вы не располагаете свободным временем / цветками бузины, есть рецепт, для которого подойдет и сироп из супермаркета. На 500 мл молока в конце шага **5** добавьте 3 ст. л. бузинного кордиала и ¼ ч. л. ванильного экстракта. Сладость и интенсивность вкуса регулируйте исходя из своих предпочтений.

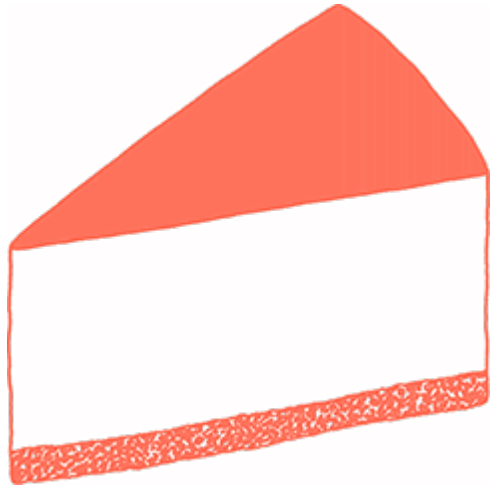
Лимон

Лимонный тарт был моим первым собственноручно приготовленным изысканным запеченным десертом. Как раз в то время я научилась готовить закуску тимбаль из цукини. Эти два блюда прочно закрепились в моем меню: я угощала ими всех своих друзей, а когда все друзья куда-то подевались, завела новых, вместо того чтобы расширять свой кулинарный репертуар. Годы спустя, переезжая из крошечной квартирки в Лондоне, где я научилась готовить, я разобрала обеденный стол и обнаружила засунутый за него большой кусок окаменевшего лимонного тарта. Список подозреваемых растянулся на много страниц. Для этого тарта нагревать заварной крем не нужно. На плоский тарт диаметром 20 см вам понадобится 2 яйца, 2 яичных желтка, сок и

мелко натертая цедра двух лимонов, 125 г сахара и 125 мл сливок. Смешайте все ингредиенты, кроме цедры. Процедите смесь, добавьте цедру и вылейте крем в предварительно испеченную основу для тарта. Выпекайте в разогретой до 140 °C духовке в течение 25–30 минут. Остывший тарт посыпьте тонким слоем сахарной пудры.

Пудинг с панеттоне и маслом

Представьте себе пудинг из хлеба и масла в виде тарта с заварным кремом и корочкой внутри. Нарежьте 300 г панеттоне ломтиками и подсушите их. По желанию намажьте сливочным маслом. Выложите подготовленные ломтики панеттоне в смазанную маслом огнеупорную емкость. Размер емкости и расположение панеттоне выбирайте в зависимости от желаемой консистенции пудинга: если вам нравится влажный вариант, ломтики должны больше пропитаться заварным кремом; если же вы предпочитаете хрустящий десерт, убедитесь, что значительная часть ломтиков плотно прилегают друг к другу. Панеттоне залейте заварным кремом, для которого взбейте 150 мл жирных сливок с 250 мл теплого цельного молока, 2 яйцами и 2 ст. л. мелкого сахара, и выпекайте при 140 °C. Спустя 25 минут начните проверять консистенцию. Когда пудинг слегка остынет, посыпьте его сахарной пудрой. Можно также добавить мелко натертую цедру и/или немного марсалы, амаретто либо ванильного экстракта, однако собственный вкус панеттоне в сочетании с заварным кремом и без того получается роскошным. Вместо панеттоне попробуйте взять смазанный сливочным маслом хлеб, бриошь или круассаны – либо халу (**тут**), с которой, как говорят, десерт получается особенно интересным. Можно также добавить пару горстей сухофруктов, вымоченных в роме, бренди или фруктовом соке.



Чизкейк «Нью-Йорк»

Настоящий чизкейк «Нью-Йорк» должен быть настолько глубоким, чтобы ему потребовался собственный психоаналитик. Его европейских предшественников готовили из протертого творога, но с изобретением в 1880-х годах сыра филадельфия американцы создали свою улучшенную версию этого десерта. Изначально для него использовали основу из сдобного теста, затем – из измельченных сладких галет, которые в британских супермаркетах называются French Toast; сегодня основу чизкейка «Нью-Йорк» обычно составляют измельченные крекеры Graham из муки грубого помола. Начинка похожа на заварной крем, но так как консистенция крим-чиза густая, требуется меньше яиц. Чтобы приготовить чизкейк на 12 порций, на дно выстеленной фольгой разъемной формы для выпечки диаметром 22–23 см плотным и равномерным слоем выложите, прижимая, выбранную основу. (Если вы делаете основу из печенья, определите, сколько штук вам понадобится, выложив целые печенья на дно формы; затем измельчите их в мелкую крошку и смешайте с растопленным сливочным маслом в количестве, равном половине массы крошек.) Смешайте 1 кг необезжиренного крим-чиза комнатной температуры с 300 г сахара, 150 мл сметаны, 1 ст. л. ванильного экстракта, цедрой двух лимонов, 4 ст. л. пшеничной муки и 3 крупными яйцами. Слегка перемешайте, чтобы соединить все ингредиенты. Выложите полученную смесь на подготовленную основу и выпекайте на водяной бане при 160 °C в течение 1¼ ч. Готовый чизкейк снимите с водяной бани, выньте из фольги, остудите, затем уберите в холодильник на 4 часа, а лучше на ночь.

Не обязательно съесть его сразу. Хорошо упакованный чизкейк можно хранить замороженным в течение месяца, хотя по текстуре размороженный десерт будет хуже, чем свежий. Чтобы приготовить десерт меньшего размера, вдвое сократите количество ингредиентов, используйте разъемную форму диаметром 15 см и снизьте продолжительность выпекания до 50 минут.

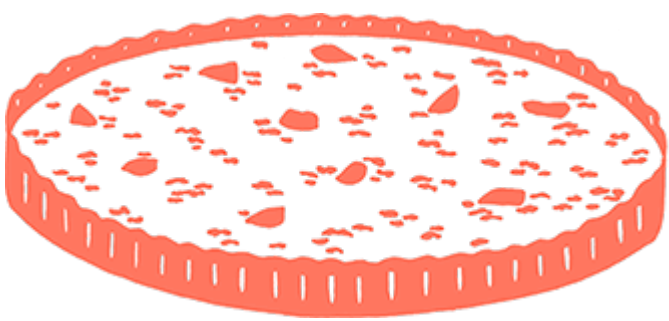
Сладкие гренки

Poor Knights of Windsor («Бедные рыцари Виндзора»), они же французские тосты, или *pain perdu*. Связь гренков с отставными военными, проживавшими в Виндзорском замке после битвы при Креси (1346 год), остается неясной, однако практичное использование столь скромных ингредиентов вполне соответствует атмосфере благородной бедности. Мой отец называл их яичными гренками, или цыганскими тостами. Вы вполне справедливо можете счесть, что независимо от варианта названия к тартам это блюдо можно отнести лишь с большой натяжкой – однако, как и в случае с описанным выше пудингом с панеттоне, для гренков требуется тот же простой заварной крем, а в роли теста выступает хлеб. Яйца взбейте с молоком (1–3 ст. л. молока на 1 яйцо), добавьте щепотку соли и вылейте в широкую неглубокую тарелку. Ломтики хлеба обмакивайте в яично-молочную смесь и обжаривайте на небольшом количестве топленого или растительного масла: толщина ломтиков, продолжительность замачивания в смеси или степень прожаренности гренков зависят только от ваших предпочтений. Кто-то добавляет в яично-молочную смесь немного сахара, ванили или корицы (либо все вместе), как в случае с английским кремом. Некоторые рецепты рекомендуют немного хереса или бренди, кто-то поливает готовый пудинг кленовым сиропом или посыпает сахарной пудрой. В Португалии и Бразилии подобные яичные тосты под названием *рабанада* подают на Рождество с праздничным сиропом с добавлением вина или портвейна.

Тыква

Классический американский тыквенный пирог – еще одна вариация тар-та с заварным кремом. Однако сумеют ли британцы когда-нибудь полюбить его специфический вкус? Даже если добавить в него столько пряностей и сахара, что хватило бы, чтобы пустить ко дну торговый парусник, они все равно не

скроют его странного сладковатого вкуса, словно у вегетарианского ракового супа. Для меня День благодарения был бы праздником благодарности за возможность есть этот пирог не чаще раза в год. Однако тыквенный заварной крем готовят не только в Северной Америке. В Таиланде очищенную от семян тыкву наполняют сладким заварным кремом, запекают и подают, разрезав на дольки. Японская пекарня Beard Papa, расположенная в Осаке, специализируется на заварных булочках с кремом, в числе которых есть и тыквенные. Чтобы приготовить американский тыквенный пирог, смешайте банку сгущенного молока массой 400 г с банкой неподслащенного тыквенного пюре (425 г), 2 крупными яйцами, 2 ч. л. пряностей для тыквенного пирога (или 1 ч. л. молотой корицы, по ½ ч. л. молотого имбиря и мускатного ореха и по ¼ ч. л. молотых душистого перца и гвоздики) и щепоткой соли. Вылейте смесь в глубокую невыпеченную основу для тарта диаметром 23 см. Выпекайте при 200 ˚С в течение 10 минут, затем уменьшите нагрев до 175 ˚С. Начинайте проверять состояние тарта спустя 40 минут; выньте пирог из духовки сразу же, как только начинка загустеет и начнет держать форму. Подавайте пирог, когда он остынет до комнатной температуры. Обратите внимание, что основа для этого тарта предварительно не выпекается, а температура его приготовления – максимально допустимая для блюд с заварным кремом.



Киш лорен

Презрительно фыркая по поводу исключительно вульгарного обычая посыпать киш лорен тертым сыром, Элизабет Дэвид предполагает, что это дань старинной традиции добавлять в крем для тарта свежий творожный сыр *(фромаж блан)*, существовавшей во французском регионе Лотарингия. Должна признать, я предпочитаю готовить киш описанным ниже способом. Сначала испеките глубокую основу для тарта

диаметром 20 см (тут), затем обжарьте приблизительно 150 г бекона (мне нравится копченый) до золотистого цвета, выньте его шумовкой и обсушите на бумажном полотенце. Крупно натрите 75 г грюйера. Посыпьте основу для тарта жареным беконом. Быстро смешайте 200 мл крем-фреша с 200 мл жирных сливок, 3 яйцами, ½ ч. л. соли и ⅔ тертого сыра. Залейте бекон полученным кремом, посыпьте остатками сыра и выпекайте 35–40 минут при 150 °C, пока на поверхности начинки не появятся золотисто-коричневые вкрапления и она не станет плотной в центре.

Шафран

Приправьте заварной крем шафраном, и он приобретет такой насыщенный оттенок охры, как будто вы использовали две дюжины желтков. Более того, глубина и яркость вкуса будут вполне соответствовать интенсивности оттенка. В своем ресторане в Санта-Фе Джеймс Кемпбелл Карузо подает запеченный шафранный заварной крем с начинкой из испанской кровяной колбасы морсильи, запеченных в духовке перцев и жареного шалфея. Марк Хикс предлагает рецепт порционных тартов из слоеного теста на сливочном масле с шафранным заварным кремом. Он использует одинарные сливки – хороший вариант, но почему бы не раскрыть весь потенциал шафрана и не взять густые жирные или густые топленые сливки? Или возьмем *ом али*, египетский запеченный заварной крем с кусочками слоеного теста, жареными орехами и сухофруктами. Одни добавляют в заварной крем шафран, другие – розовую воду или флердоранжевую эссенцию. Этакий элитный вариант пудинга с хлебом и маслом. Чтобы ароматизировать 500 мл молока/сливок, возьмите большую щепотку шафрановых рылец – штук 15, хотя, если перефразировать Леону Хелмсли, подсчитывать рыльца шафрана – забава мелочных людей.

Бульон

Chawanmushi (тяван-муси) – популярный японский несладкий заварной крем, обычно на основе бульона даши, но вместо него можно использовать и любой другой домашний бульон. Как и многие другие азиатские заварные кремы, он отваривается на пару до получения нужной консистенции. Я бы назвала это блюдо запеченным заварным кремом, однако в Японии оно скорее считается супом, поскольку принадлежит к числу тех немногих кушаний, которые едят и палочками, и ложкой. Как пишет Сидзуо Цудзи в книге *Japanese Cooking*, изобретательный кулинар откроет в этом блюде безграничный простор для фантазии. Ломтики рыбной пасты, завитки лимонной цедры, бланшированные молодые побеги бамбука, орехи гингко или корень лилии – всё это, помимо стандартных вариантов вроде грибов и моркови, можно добавить в приправленный соей и мирином бульон с яйцом. Нобу предпочитает теплого морского гребешка, дополняя блюдо ложкой икры и небольшим количеством цедры лайма. *Chawanmushi* переводится как «чайная чашка» – именно в этой емкости он и подается. Летом готовят освежающие холодные варианты. Обычно на чашку требуется 200 мл бульона и 1 яйцо.

Эстрагон, лук-порей и сметана

Эстрагон и сметана – великолепное сочетание для летнего несладкого тарта. Эта классная парочка достаточно харизматична, чтобы подчеркнуть сладкий вкус горошка, порея, спаржи или краба. Если у вас нет сметаны или крем-фреша или вы не переносите коровье молоко, используйте козьи сливки. Как-нибудь солнечным днем, когда вам скорее захочется отправиться

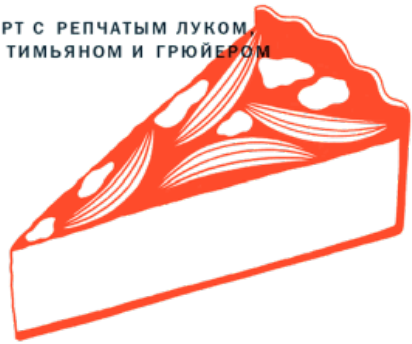
на пикник, чем возиться с тестом в жаркой кухне, попробуйте приготовить это блюдо без основы для тарта. Остывший киш и без нее получится достаточно плотным, чтобы его можно было разрезать на куски. Нарежьте тонкими кружочками 2 стебля порея и пассеруйте их до мягкости в небольшом количестве сливочного масла. Тем временем взбейте 2 яйца с 250 мл сметаны, 2 ч. л. мелко рубленного эстрагона и щепоткой соли (нагревать смесь не нужно). Добавьте пассерованный порей и горсть зеленого горошка в герметичную форму для тарта диаметром 20 см. Залейте овощи заварным кремом (можете воспользоваться ситом) и запекайте при 140 °C приблизительно 35 минут, пока крем не застынет. Отправляйтесь на берег реки или в ближайшие окрестности, чтобы съесть ваш киш еще теплым, возможно, добавив салат из латука и молодого редиса с лимонной заправкой.

Йогурт

Молочные продукты в заварном креме можно заменить йогуртом, полностью или частично, но остерегайтесь его обезжиренных вариантов – они слишком водянистые и не дадут хорошего результата. Можете приготовить запеченный заварной крем, заменив молоко старым добрым греческим йогуртом; если добавить немного ванили и лимонной цедры, десерт получится весьма похожим на чизкейк без основы из теста. Ниже приведен слегка адаптированный рецепт Сэма и Сэм Кларков. Взбейте 350 г греческого йогурта (не обезжиренного), добавив 3 яичных желтка, 50 г мелкого сахара, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. ванильной пасты и мелко натертую цедру 1 лимона и 1 апельсина. В отдельной миске взбейте 3 яичных белка до консистенции твердых пиков, всыпьте еще 25 г мелкого сахара, продолжая взбивать, пока смесь не станет глянцевой. Подмешайте белки к йогуртовой массе, полученную смесь вылейте в круглую герметичную форму диаметром 25 см, помещенную на водяную баню. Запекайте при 180 °C в течение 20 минут, затем достаньте из духовки и посыпьте горстью произвольно нарубленных фисташек. Поставьте блюдо в духовку и запекайте еще 20 минут, пока поверхность крема не станет золотистой. Сразу же выньте форму с кремом из емкости с водой. Десерт остудите и подавайте с сезонными фруктами.

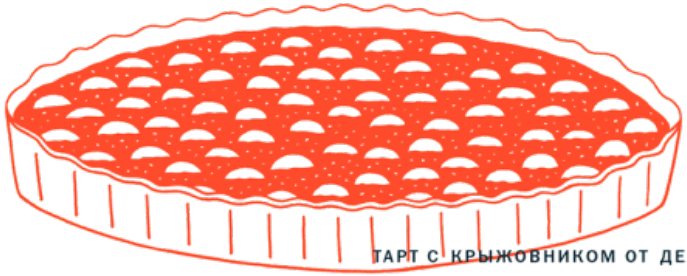
Тарт с заварным кремом → Другие варианты

ТАРТ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТИМЬЯНОМ И ГРЮЙЕРОМ



МОРСКИЕ ЕЖИ

Фаршированные заварным кремом и запеченные.



ТАРТ С КРЫЖОВНИКОМ ОТ ДЕЛИИ СМИТ

...с заварным кремом из крем-фреша и бальзамического уксуса.

КОКОСОВЫЙ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

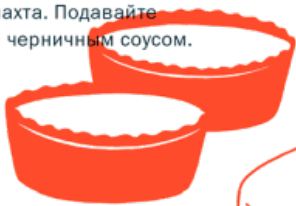
Заварной крем готовят из подслащенного кокоса, кокосового молока, яичных желтков, сахара и ванили.

ПИРОГ BLACK-BOTTOM

Основа из печенья, покрытая слоем шоколадного заварного крема, ромового заварного крема, взбитых сливок и тертого шоколада.

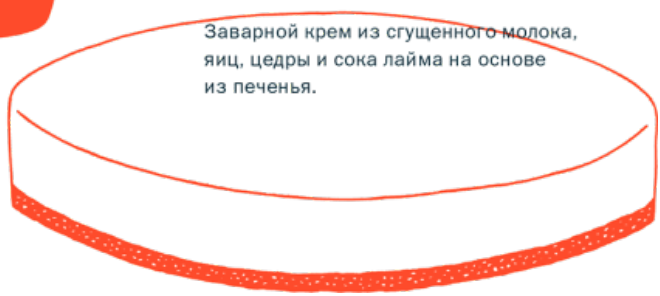
ПИРОЖКИ С ПАХТОЙ

В заварном креме вместо сливок или молока используется пахта. Подавайте с черничным соусом.



ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ

Заварной крем из сгущенного молока, яиц, цедры и сока лайма на основе из печенья.



Крем-карамель

Разница между крем-карамелью и заварным кремом из предыдущего рецепта несущественна. Оба они делаются из яиц и молока – но для крем-карамели требуется 4, а не 3 яйца на 500 мл молока. Крем должен иметь достаточно плотную консистенцию, чтобы удерживать собственный вес после того, как его переворачивают и вынимают из формы. Некоторые современные рецепты предлагают вариант с более нежной текстурой, при котором часть молока заменяется сливками, а одно из яиц – желтками.

На 6 порций крем-карамели в формочках емкостью 150–175 мл **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока **B**
1 стручок ванили **C**
4 яйца **D**
4 ст. л. (60 г) сахара **E**

ДЛЯ КАРАМЕЛИ

120 г мелкого сахара 2 ст. л. кипящей воды

1 Для карамели всыпьте сахар и влейте кипящую воду в кастрюлю с толстым дном и поставьте ее на средний огонь. Нагревайте при периодическом помешивании, пока содержимое кастрюли не начнет менять цвет.

2 Как только масса приобретет кирпично-рыжий оттенок, разлейте ее по формам и повращайте их, чтобы карамель равномерно покрыла дно. Поместите формочки в большую форму для запекания или что-то вроде того и отставьте в сторону. Не поддавайтесь соблазну налить побольше карамели: она лишь прилипнет ко дну формы. Оставшуюся карамель лучше смешать с несколькими ложками теплой воды и подать к десерту в качестве соуса.

3 Налейте в сотейник молоко. Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите семена в молоко. Туда же положите и сам стручок и доведите молоко до кипения на среднем огне. Снимите с огня и дайте настояться 10–60 минут, затем выньте стручок.

4 Снова нагрейте молоко, пока на поверхности не начнут появляться пузырьки.

5 В огнеупорной емкости взбейте яйца с сахаром.

Не держите их в одной емкости слишком долго перед взбиванием, чтобы предотвратить образование комочков желтка.

6 Постепенно влейте в яичную массу нагретое молоко.

7 Процедите заварной крем через сито и разлейте по формочкам.

8 Налейте в форму для запекания столько горячей воды, чтобы она достигала середины стенок формочек с кремом, затем прикройте форму фольгой. Фольга предохранит поверхность крема от перегрева.

9 Запекайте при 140 °C. Через 30 минут снимите фольгу и проверьте консистенцию крема. Продолжайте запекать, проверяя, до тех пор, пока крем не схватится, оставаясь упругим в центре.

10 Достаньте форму из духовки и аккуратно выньте формочки из воды. Остудите, желательно на стойке для выпечки, и уберите в холодильник.

11 Перед подачей обведите вдоль стенок формочек ножом с острым концом и переверните крем на тарелки. Если карамель не вынимается, поместите формочки в форму для выпечки, влейте в нее кипяток слоем 2–3 мм и подождите 1 минуту – карамель отстанет от стенок формочек.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы приготовить 1 большую порцию крем-карамели, возьмите указанное выше количество ингредиентов, но используйте форму емкостью 1 л (постарайтесь найти достаточно широкую, чтобы слой крема получился не толще 5 см). Выпекайте в течение 1 часа, проверяя готовность после 50 минут.

B Чтобы десерт вышел пожирнее, используйте смесь молока и сливок в пропорции 50:50. Вместо коровьего молока можно использовать кокосовое, однако в этом случае ваш десерт приобретет унылый серый оттенок.

C Можно использовать и другие пряности – палочки корицы или звездочки аниса. Если вы используете ванильный *экстракт* или другие жидкие ароматизаторы, пропустите шаг **3**. Добавляйте их по вкусу в конце шага **6**, начав с 1 ч. л. На этом же шаге можно добавить тертый мускатный орех. Крем будет еще достаточно теплым, чтобы при необходимости растворить в нем дополнительное количество сахара.

D Для получения более маслянистой текстуры можете заменить яйца 2 желтками.

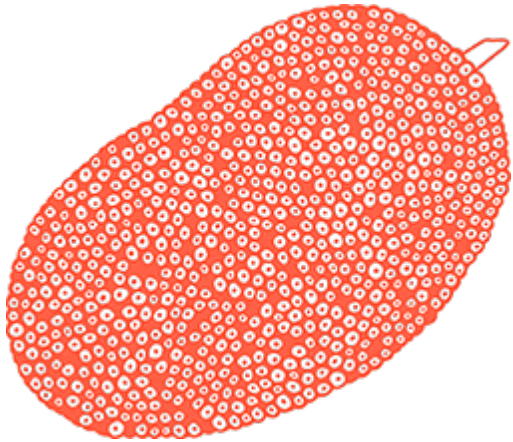
E Указанные здесь 60 г – довольно скромное количество сахара. Во многих рецептах – особенно новых – оно увеличено вдвое.

Лавровый лист

В последнее время лавровый лист вновь обрел утраченный было статус стандартного ароматизатора для заварного крема. Элизабет Дэвид сравнивала его запах с ароматами ванили и мускатного ореха (которые обычно добавляют в крем), так что если, следуя рекомендации Homes & Gardens от 1929 года, добавить к бренди немного лаврового листа, то десерт должен приобрести оттенок эгг-нога. Традиционно лавровый лист использовался в сочетании с лимонной или апельсиновой цедрой. Картофелечисткой срежьте 3 полоски цедры (предварительно тщательно потерев фрукт щеткой, если его кожура была обработана воском). Положите их в кастрюлю вместе с 3 свежими лавровыми листиками (или 5 сушеными), влейте 500 мл молока. Доведите молоко до кипения и дайте ему настояться приблизительно 30 минут. Другие классические спутники лаврового листа – горький миндаль и коричневый сахар или корица. Если вас заинтересовал последний вариант, поищите *tejpat* – коричник тамала, или индийский лавровый лист. По цвету и форме он напоминает европейский и при этом ощутимо пахнет корицей. Открыв упаковку, я тут же подумала о горячих пасхальных булочках.

Кофе

В культовой сети бургерных The Shake Shack иногда бывает кофейный заварной крем с кусочками донатсов. Жирновато для меня, но идея хорошая. На мой взгляд, кофе с его горьковатым сложным вкусом – одна из лучших и наименее обыденных добавок к заварному крему. Отлично подойдет и растворимый кофе, даже если вы не признаете его как напиток. Добавьте 1 ст. л. в горячее молоко в конце шага **3** и попробуйте, достаточно ли крепкой и сладкой получилась смесь. А вот Ричард Олни готовит заварной крем для крем-карамели с добавлением «очень крепкого свежесваренного фильтрованного кофе». Смешайте его в пропорции 50:50 с молоком и следуйте базовому рецепту, добавив ½ стручка ванили или ½ ч. л. ванильного экстракта, чтобы подчеркнуть вкус.



Джекфрут

В Юго-Восточной Азии джекфрут, так же как манго и папайя, в незрелом виде используется для приготовления несладких блюд. Созревший же фрукт приобретает выраженную вязкую консистенцию, легкую нотку старомодного тертого пармезана из пластиковой банки и аромат кусочков манго, завернутых в байонскую ветчину. Джекфрут часто отваривают в кокосовом молоке и затем протирают в пюре, благодаря чему он приобретает нежную консистенцию и становится популярной добавкой к заварному крему. Дэвид Томпсон, как известно, дополняет свой заварной крем с джекфрутом не карамелью, а семенами самого фрукта, которые он отваривает и нарезает, а также тертым свежим кокосом и банановыми фриттерами.

Апельсин

Во Франции и Испании нередко готовят запеченный заварной крем не с молоком или сливками, а с апельсиновым соком. Следуйте базовому рецепту крем-карамели, не добавляя ваниль и вдвое увеличив количество сахара (он придает крему не только сладкий вкус, но и более плотную консистенцию). Незамысловатое сочетание карамели с апельсином приводит к созданию сложной и яркой композиции горького, кислого и сладкого. Шеф-повар Саймон Хопкинсон действует более оригинально: он готовит апельсиновую крем-карамель, измельчая в комбайне цедру 4 крупных апельсинов с 5 ст. л. сахара, затем добавляет полученную массу в молоко, доводит его до кипения и настаивает в течение 1 часа. Цедра содержит большое количество эфирных масел, так что десерт приобретет яркий насыщенный

апельсиновый вкус.

Флердоранжевая эссенция

По словам поэта Джеймса Меррилла, голос Алисы Бабетт Токлас, возлюбленной Гертруды Стайн, звучал, «как виола в сумерках». И она готовила неплохой *crème renversée* (французское название крем-карамели). Токлас использовала для приготовления заварного крема концентрированное молоко без сахара, ароматизированное флердоранжевой эссенцией. Говорят, особенно хорошо этот крем сочетался с шоколадным соусом. Веком ранее Элиза Актон готовила так называемый французский заварной крем, добавляя в молоко несколько лепестков цветка апельсина. «Куда лучше, – отмечала она, – чем ароматизатор на дистиллированной воде». Посмотрела бы я, как она говорит *это* в лицо Гертруде. Если цветков апельсина у вас нет, возьмите 2 ч. л. флердоранжевой эссенции на 500 мл молока.

Пандан

Пандан широко используется в Юго-Восточной Азии в качестве ароматизатора для заварного крема, приготавливаемого на пару. У сырого пандана несколько пугающий запах аммиака, однако после нагревания он изменяется и становится похож на аромат отваренного риса басмати. Свежие листья приобрести сложнее, чем эссенцию цвета драконьего брюха, бутылочки с которой продаются в азиатских супермаркетах. Пандан часто используют вместе с кокосом; по вкусу такое сочетание напоминает свежеиспеченный кокосовый кекс. На 500 мл необезжиренного кокосового молока (в стандартной банке содержится 400 мл) возьмите 4 листа, которые наколите вилкой, чтобы извлечь из них эфирные масла. Аромат пандана неплохо сочетается с жженым сахаром, но для аутентичности разлейте заварной крем по чашкам или формочкам и приготовьте на пару, накрыв крышкой и начиная проверять консистенцию спустя 20 минут.

Сотерн

Найджела Лоусон упоминает о заварном креме с сотерном, который она пробовала в Quaglino’s, как о лучшем из всех, что ей доводилось встречать за 20 лет работы ресторанным критиком. Его подавали в стиле крем-карамели, с вымоченным в арманьяке

черносливом. Чтобы приготовить нечто подобное, в нашем базовом рецепте замените молоко 150 мл сотерна и 350 мл взбитых сливок, а 2 яйца – 4 желтками, добавив дополнительно 1 ст. л. сахара. Вам нужно будет разогреть сотерн отдельно от сливок и взбить его с яйцами, а затем уже добавлять сливки. Чтобы попробовать еще один вариант вкуса, воспользуйтесь рецептом *crème bachique* (заварного крема с сотерном и корицей) из книги *International Dictionary of Food and Cooking*.

Крем-брюле

Король среди заварных кремов. Своей роскошной текстурой крем-брюле обязано использованию яичных желтков и сливок. На 500 мл сливок берут всего 4 желтка, так что консистенция у десерта получается не очень плотной – вы не сможете перевернуть его на тарелку. Этот заварной крем делают тем же способом, что и крем-карамель, однако его можно также приготовить на плите, используя перечисленные ниже ингредиенты, но следуя рекомендациям для английского крема (**тут**). Я предпочитаю запекать крем в духовке: в этом случае риск перегреть или передержать блюдо снижается. Если приготовить такой крем без карамельной корочки, получится десерт *petits pots de crème,* который подают, по крайней мере в ресторанах, в изящных фарфоровых формочках.

На 4 порции в плоских формочках для крем-брюле или креманках емкостью 150–175 мл **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл жирных сливок **B**
1 стручок ванили **C**
4 яичных желтка
4 ст. л. (60 г) сахара **D**
Щепотка соли
Мелкий сахар

1 Влейте сливки в сотейник. Разрежьте вдоль пополам стручок ванили и выскоблите семена в сливки. Туда же положите стручок. Сливки доведите до кипения на среднем огне, снимите с огня и настаивайте 10–60 минут, затем выньте из них стручок.

2 Вновь нагрейте сливки до появления первых пузырьков.

3 В огнеупорной миске взбейте яичные желтки с сахаром и солью.

Не держите их в одной емкости слишком долго перед взбиванием, чтобы предотвратить образование комочков желтка.

4 Постепенно введите в яичную массу нагретые сливки.

5 Поместите формочки для крем-брюле в просторную форму для запекания или нечто подобное. Крем процеживайте через сито в мерный стаканчик и разливайте по формочкам. Влейте в форму для запекания столько воды, чтобы она доставала до середины стенок формочек. **E**

6 Запекайте при 140 °C. Крем в плоских формочках начинайте проверять спустя 20 минут, в креманках – спустя 30 минут.

Готовый крем должен приобрести плотную консистенцию, но колебаться в центре. Сразу же извлеките формочки из воды и остудите, желательно на стойке для выпечки.

7 Остывший десерт уберите в холодильник.

Накрытый десерт можно хранить в холодильнике несколько дней.

8 Каждую порцию крема посыпьте тонким слоем мелкого сахара и обожгите его кухонной горелкой. Можно также поставить формочки с кремом под гриль, поближе к нагревательному элементу, и карамелизовать сахар, внимательно следя за его состоянием. До подачи держите крем-брюле в холодильнике.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Соотношение ингредиентов запомнить легко: 1 яичный желток и 1 ст. л. сахара на 125 мл сливок. Если вы готовите 1 большую порцию крем-брюле, обратите внимание, что для приготовления десерта из указанного здесь количества ингредиентов в форме емкостью 1 л потребуется приблизительно 40 минут.

B Часть сливок можно заменить молоком; нередко встречается соотношение 50:50, которое хорошо себя зарекомендовало. Однако имейте в виду: стоит слишком сэкономить на сливках, и заварной крем утратит свою изысканность.

C Попробуйте заменить стручок ванили другими твердыми ароматизаторами. Если вы используете ванильный экстракт (1–2 ч. л.) или другой жидкий ароматизатор, введите их в конце шага **4**. Не добавляйте слишком много жидкости: это может негативно повлиять на консистенцию.

D Количество сахара можно увеличить или уменьшить по вкусу. Я использую от 2 ч. л. до 1 ст. л.

E Жоэль Робюшон обходится без водяной бани, запекая десерт при 110 °C в течение 45 минут. Кроме того, он ароматизирует подслащенные взбитые сливки и молоко 4 стручками ванили, оставляя смесь в холодильнике на ночь – отличный выход для тех, кто *действительно* ненавидит отмывать кастрюльки от молока.

Крем-брюле → Вкусы и вариации

Банан

Банан и заварной крем – классический детский десерт в

Англии. Если же добавить банан в крем-брюле, это существенно обогатит его палитру. Такое сочетание особенно хорошо потому, что тропические пряные цветочные нотки банана имеют много общего с ванилью, которая ассоциируется со всевозможными видами крема и особенно с крем-брюле. Лучший результат дадут зрелые, даже перезрелые бананы, которые успели приобрести особенно богатый и насыщенный вкус. Сладость банана частично передастся крему – учитывайте это, добавляя сахар. Следуйте базовому рецепту, исключив из него ваниль. Кусочки банана используйте как твердые пряности – добавьте их к сливкам на шаге **1**, пробуя и проверяя, как обогащается вкус. Одного банана достаточно, чтобы ароматизировать 1 л молока или сливок; 2 дадут более насыщенный и быстрый результат. Когда вы будете довольны вкусом, процедите сливки и продолжайте в соответствии с рецептом.

Бренди «Александр»

Бренди «Александр», сладкий тягучий коктейль из коньяка, шоколадного ликера и сливок, был главным атрибутом восемнадцатимесячного «потерянного уик-энда» Джона Леннона и Гарри Нильсона в 1973–1975 годах. (Как, ради всего святого, Джону Леннону удалось остаться таким худым? Через неделю на этом напитке я бы выглядела, как Касс Эллиотт.) Где-то на середине кутежа Леннона и Нильсона Gilbeys of Ireland представили Baileys Irish Cream – аналогичный коктейль, за исключением того, что вместо бренди используется ирландский виски. Шоколадный ликер в этом напитке немного напоминает ликер «Тиа Мария» без добавления кофе. Для крем-брюле

подойдут любые ароматизаторы для коктейлей с добавлением сливок. Подмешайте 2 ст. л. коньяка, 1 ст. л. шоколадного ликера и ½ ч. л. свеженатертого мускатного ореха в конце шага **4**.

Пряности масала

Непременные ингредиенты смеси пряностей масала (*chai spice*) – корица, кардамон и гвоздика, но вы также можете добавить звездочки и семена аниса, черный перец и/или шафран. Цельные пряности дадут более глубокий и интересный вкус. Заварной крем с масалой – идеальный вариант для десерта *petits pots de crème* (без сахарной корочки, характерной для крем-брюле), который особенно очаровательно смотрится с оформлением в виде золотых и серебряных листиков, традиционно венчающих фирни и другие молочные пудинги, подаваемые на индийских праздниках. Часть сливок или молока можно заменить сгущенным молоком, но не забудьте попробовать смесь, прежде чем добавлять сахар. Ароматизируйте 500 мл сливок/молока палочкой корицы длиной 10 см, 2 расколотыми стручками кардамона и 3 бутонами гвоздики до желаемой насыщенности. Процедите смесь и продолжайте с шага **2**.

Корица

До того как ваниль стала общедоступной, британцы ароматизировали заварной крем корицей. Испанцы и португальцы поступают так до сих пор. Большинство их тартов с заварным кремом ароматизированы корицей, некоторые также с добавлением цедры. Знаменитые португальские *pastéis de nata* ароматизированы корицей и лимоном, как и испанские *crema catalana* (у последних существует также корично-апельсиновый вариант). *Crema catalana* часто считается аналогом крем-брюле. Это может быть верно, если рассматривать современные версии, но не старинные рецепты: например, согласно рецепту Fundació Institut Català de la Cucina, позаимствованному Клаудией Роден, для приготовления десерта используется молоко, а не сливки, а также в смесь добавляется кукурузная мука. Иберийское сочетание пряностей и цитрусовых кажется простоватым по сравнению с рецептом Ханны Гласс, английской кулинарной писательницы XVIII века. Она описывает запеченный заварной крем с корицей, мускатным цветом, мускатным орехом, флердоранжевой эссенцией, розовой водой и напитком наподобие хереса. В книге *New System of Domestic Cookery*, опубликованной в

1806 году, миссис Рэнделл добавляет к корице и мускатному ореху лавровый лист, а также персиковую воду и бренди или ратафию – миндальный ликер. Чтобы приготовить заварной крем с ароматом корицы, добавьте в 500 мл сливок/молока 2 палочки корицы длиной 10 см или 1 ч. л. молотой корицы на шаге **1**.

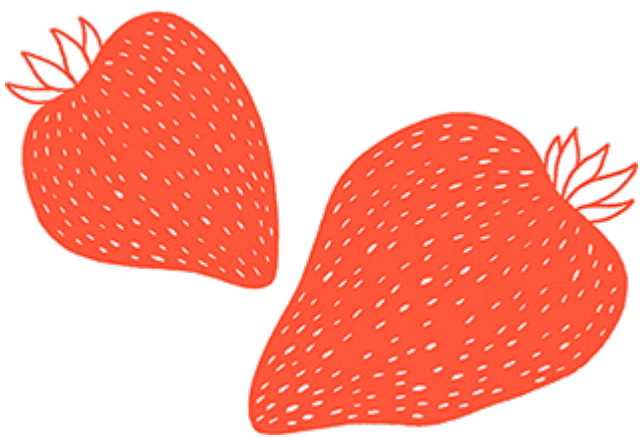
Имбирь

Интересный результат дает сочетание разных видов имбиря. Корень имбиря (именно эту пряность использует для своего имбирного крем-брюле Вольфганг Пак) имеет выраженный цитрусовый характер. Пак нагревает 500 мл сливок с 2 кусочками свежего имбиря и оставляет на 15 минут. Стебель имбиря отличается большим содержанием сахара и легким мыльным привкусом. 2–3 стебля нарежьте ломтиками и слегка разомните, чтобы они быстрее отдали свой вкус и аромат. От отдельно взятого молотого имбиря заварной крем становится неприятно суховатым и острым, но если добавить ¼–½ ч. л. в крем-брюле, ароматизированное свежим имбирем, вкус пряности раскроется более ярко. А если добавить пару щепоток кондитерской смеси пряностей, крем будет напоминать имбирный пряник. Шеф-повар Филипп Джонсон подает охлажденный имбирный заварной крем с тыквенным чизкейком и кленовым мороженым: целое ассорти заварных кремов в разных интерпретациях. Для имбирного крема можно использовать коричневый сахар; добавьте его по вкусу – сахара может понадобиться чуть больше, чем, например, для ванильного крема.

Ром

В Германии пекут сладкий пирог под названием *Rahmapfelkuchen*, в котором простой заварной крем с добавлением рома выкладывают поверх слоя теста с изюмом и нарезанными дольками яблоками. Звучит отлично, за исключением изюма, который, на мой взгляд, не слишком-то подходит к ромовому крему. (В детстве я настолько устала выковыривать изюм из мороженого с ромом и изюмом от Wall's, что в итоге поступала так, как не поступит ни один ребенок – просто отказывалась от мороженого.) Не торопясь распробуйте немного темного рома, и вы поймете, что свойственные ему нотки ванили, обжаренного кофе, апельсиновой цедры, банана, мускатного ореха и карамели идеально подходят к заварному крему. Я с нетерпением ждала возможности приготовить ромовое крем-брюле, подготовила

сливки и желтки, но оказалось, что моя бутылка Gosling's Black Seal – темного бермудского рома с глубоким сладким вкусом, напоминающим фадж из сувенирной лавки, – мистическим образом опустела. В моем распоряжении осталось лишь полбутылки Mount Gay – золотого барбадосского рома, который пахнет, как абрикос, вымоченный в односолодовом виски. Идеально в сочетании с ледяной содовой и лаймовым соком, особенно если пить его в сумерках на облицованной кленом прогулочной палубе 85-футовой парусной яхты. Но как он поведет себя в заварном креме? Я решила добавить Mount Gay немного пряного оттенка, свойственного темному рому, ароматизировав заварной крем половиной стручка ванили и толстой палочкой кассии. Под карамельной корочкой крем по вкусу напоминал ром с колой. Удивительно, с какой готовностью нейтральный заварной крем впитал в себя темный насыщенный ромовый дух: монахиня с сердцем пирата. Используйте 3 ст. л. рома на 500 мл сливок.



Клубника

Заварной крем в сочетании с пюре из ягод красного цвета может приобрести довольно разочаровывающий оттенок. Любой, кто ожидает розового цвета в стиле Барби, свойственного школьным десертам, или пастельной нежности дешевого мороженого, будет обескуражен. Получившийся цвет производители элитной краски могли бы назвать «лихорадочный румянец». Или, например, «могильная роза». Пара капель кошенили или красного пищевого красителя исправят положение. Приготовьте пюре из 250 г свежей очищенной от чашелистиков клубники, протрите его через сито и отмерьте 200 мл. Взбейте 4 яичных желтка с 3 ст. л. сахара. Добавьте в яичную массу 300 мл

жирных сливок, затем – клубничное пюре. Разлейте полученную массу по 4 формочкам и следуйте базовому рецепту с шага **5**. Заварной крем должен стать почти плотным, но слегка колебаться в центре. Крем остудите, затем выдержите в холодильнике. Перед подачей посыпьте сахаром и карамелизуйте его либо оформите взбитыми сливками.

Triple crème

Ваниль имеет свойство подавлять другие ароматы. Мне же хотелось приготовить десерт со вкусом сливок – чтобы он получился примерно как мороженое *fior di latte*, где на первый план выходит вкус молока. Идеальным вариантом для моих *petits pots de crème* были бы густые топленые сливки с желтым оттенком примулы, запомнившиеся мне с детства, со времен каникул в Корнуолле, – жирные, с легким пряным ароматом и очень аппетитные. Как ни странно, у сливок, купленных в супермаркете, оказалась совсем другая текстура – возможно, из-за пастеризации, которой не знали насыщенные микроорганизмами сливки моего детства. Тем не менее они сохранили тот приятный ореховый привкус, который я хотела подчеркнуть с помощью крем-фреша. Для получения крем-фреша в сливки из коровьего молока с содержанием жира не менее 30 % добавляют специальные бактерии и оставляют эту смесь в теплом помещении на 12–16 часов, чтобы продукт загустел и приобрел характерный вкус. Как известно, можно приготовить йогурт, добавив в молоко немного живого йогурта; точно так же можно приготовить и крем-фреш, добавив немного живого йогурта в жирные сливки или сливки для взбивания. Затем к смеси этих двух сливок добавляют третьи – качественные органические жирные сливки. Следуйте базовому рецепту, используя 50 г топленых сливок, 100 г крем-фреша и 350 мл жирных сливок, слегка нагретых с 4 ст. л. мелкого золотого сахара. Полученный в результате десерт будет отличаться практически идеальным сливочным вкусом – будто прямиком из кондитерских Каджвита приблизительно 1982 года.

Английский крем (Crème Anglaise)

По сравнению с крем-брюле английский крем содержит чуть больше желтка и сахара – 1 желток и 1 ст. л. сахара на 100 мл молока/сливок. Можно взять и целые яйца, но тогда получится скорее пенистый соус, а не заварной крем. То же самое можно сказать о добавлении пшеничной или кукурузной муки: шелковистая текстура будет утрачена. Наличие в составе десерта крахмала означает, что вам можно меньше беспокоиться о том, как бы не перегреть крем: сократите количество желтков на 1 и всыпьте 2 ч. л. кукурузной муки на шаге **3**.

На 575 мл крема (4–6 порций) **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока **B**
1 стручок ванили **C**
5 яичных желтков **D E**
5 ст. л. (75 г) сахара **F**
Щепотка соли

1 Влейте молоко в сотейник. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена в молоко. Туда же положите стручок. Молоко доведите до кипения на среднем огне, снимите с огня и настаивайте 10–60 минут, затем выньте стручок. Снова нагрейте молоко до появления первых пузырьков.

2 В огнеупорной миске взбейте яичные желтки с сахаром и солью.

Не держите их в одной емкости слишком долго перед взбиванием, чтобы предотвратить образование комочков желтка.

3 Постепенно добавьте нагретое молоко к яичной массе, затем перелейте смесь в чистую кастрюлю.

4 Готовьте заварной крем на умеренном огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения, пока он не загустеет настолько, чтобы смог покрыть обратную сторону ложки. Если ваша конфорка нагревается слишком сильно, воспользуйтесь водяной баней или диффузором. Время, которое потребуется вашему крему для приобретения плотной консистенции, зависит от особенностей кастрюли и от температуры нагрева. Для приготовления крема из указанного выше количества ингредиентов потребуется приблизительно 10 минут. Будьте терпеливы и внимательны, как кошка.

5 Процедите крем через сито в порционные формочки.

Подавайте теплым или холодным. Чтобы предотвратить образование пленки на поверхности крема, накройте его фольгой или пергаментом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Остатки крема можно использовать как основу для мороженого, *petits pots au chocolat*, баварского крема и фруктового пюре, так что не бойтесь приготовить побольше и расширить свой кулинарный репертуар. Количество ингредиентов очень просто пропорционально увеличить: берите 1 яичный желток и 1 ст. л. сахара на каждые 100 мл молока.

B Чтобы сделать соус более жирным, замените часть или всё указанное количество молока сливками. Помните, однако, что жирнее – не всегда лучше. Многие повара предпочитают сочетание молока и сливок в соотношении 50:50. Имейте в виду, что ваниль, особенно в стручках, и сама создает ощущение жирности.

C Если вы добавляете экстракт ванили (1–2 ч. л.) или другие жидкие ароматизаторы, влейте их непосредственно в формочки с кремом на шаге **6**. В этом случае можете пропустить шаг **1**.

D Добавьте пару дополнительных желтков, чтобы получить более плотную текстуру и яркий желтый цвет.

E Если у вас недостаточное количество яиц, используйте 1 целое яйцо вместо двух желтков, но помните, что крем получится более пенистым. В заварном креме, приготавливаемом без добавления яиц, вместо яиц используется кукурузная мука – а порошок для приготовления заварного крема состоит из кукурузной муки, красителя и ванильного ароматизатора.

F Количество сахара остается на ваше усмотрение: я встречала варианты от 30 до 150 г на 500 мл молока.

Английский крем → Вкусы и вариации

Костный мозг

Фаворит многих ресторанов. В заведении Dell'anima в нью-йоркском районе Вест-Виллидж заварным кремом с костным мозгом смазывают брускетту, а сверху выкладывают гремолату – приправу из лимона, чеснока и петрушки, которую обычно подают к более известному блюду оссобуко. Хотя костный мозг имеет легкий мясной привкус, некоторые повара добавляют его в десерты для обогащения их консистенции, например, в запеченный заварной крем с ванилью. Замочите в холодной подсоленной воде 1 кг промытых и разрубленных костей телячьей

или говяжьей голени, оставьте на полдня. Затем кости переложите в кастрюлю, залейте свежей водой, доведите до кипения и варите на слабом огне приблизительно 20 минут или жарьте в духовке при 230 °C в течение 15–25 минут. Как только кости достаточно остынут, извлеките из них мозг. Должно получиться не менее 50–60 г – этого количества хватит на заварной крем из 500 мл молока. Добавьте костный мозг в еще горячий крем. Остатки можно заморозить.

Кальвадос

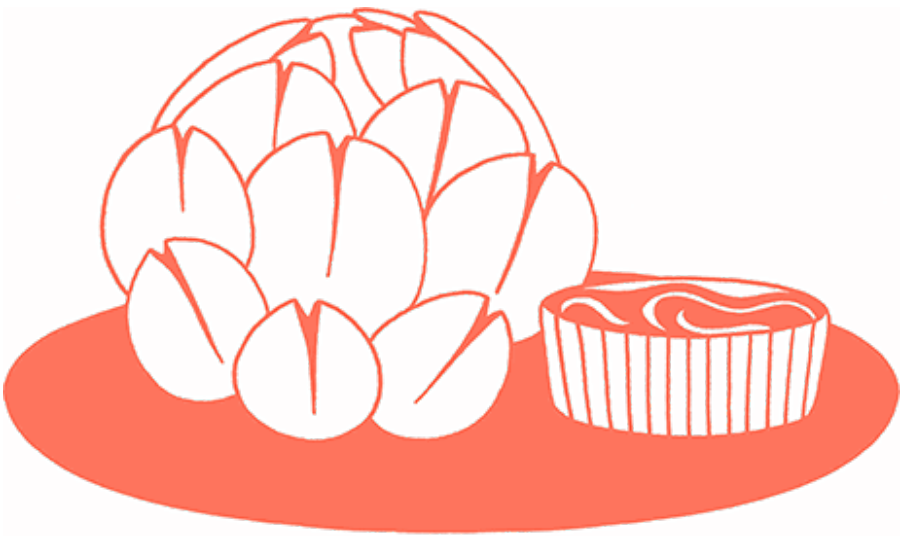
Присущие кальвадосу нотки яблок и сухофруктов – главная особенность заварного крема, который в заведении The Delaunay подают к яблочному *Scheiterhaufen* – немецко-австрийскому хлебному пудингу, его название можно перевести как «погребальный костер, предназначенный для осужденных на казнь женщин». Каждый, кто решит отказаться от этого блюда из-за его неаппетитного названия, рискует многое упустить. Закажите *Scheiterhaufen*, будучи в Вене, и вы получите нечто вроде английского пудинга с хлебом и маслом, обычно с добавлением свежих фруктов – чаще всего яблочных долек. Заварной крем с кальвадосом также хорошо сочетается с пирожками с начинкой, рождественским пудингом. Его можно превратить в мороженое и подать к нормандским гречневым блинчикам (**тут**) и обжаренным в тесте яблочным долькам. Влейте 2 ст. л. кальвадоса в готовый заварной крем из 500 мл молока или сливок.

Карамель

В моем детстве извлеченные из форм порции карамельного крема подрагивали мелкой дрожью на тарелках под слоем полупрозрачного глянцевого янтаря. Каждый раз я не могла устоять перед ароматом горячей карамели, зачерпывала ложечку крема и понимала, что его текстура мне совсем не нравится. Со временем я пришла к тому, что добавила в свой репертуар заварной крем, ароматизированный карамелью, а не просто покрытый ею сверху; выглядит десерт не столь маняще, но вкус имеет потрясающий. Когда-то карамель была весьма популярным ароматизатором – вероятно, благодаря ее дешевизне. Сейчас она снова в тренде, чему во многом способствовало широкое распространение ее соленой разновидности. Доведите до кипения смесь 4 ст. л. сахара с 2 ст. л. воды. Когда сироп приобретет золотистый оттенок мягкого ириса, аккуратно – чтобы избежать

брызг – влейте 500 мл *горячего* молока и размешайте до однородности.

Следуйте базовому рецепту с шага **3**, добавив 1 ч. л. ванильного экстракта на шаге **6**. Чтобы приготовить заварной крем с соленой карамелью, добавьте приблизительно ½ ч. л. крупной соли на шаге **6**, затем подсыпайте по одной щепотке по вкусу; любители соли могут довести ее количество и до целой чайной ложки. Более простой способ придать крему легкий карамельный привкус – заменить белый сахар коричневым, как в креме баттерскотч (**тут**).



Куриный бульон и лимон

Из яйца с лимоном и легким базовым бульоном можно сделать греческий соус авголемоно, а если его разбавить, получится суп. Яйцо загущает куриный бульон. Лимон придает ему пикантности. В какой степени – вопрос спорный. В качестве супа это сочетание выступает неплохо, хотя и не особенно оригинально – авголемонотонно. Соус выходит гораздо интереснее, особенно если подать его с артишоками, спаржей, фаршированными виноградными листьями или мясными фрикадельками. Благодаря кисло-сладкому вкусу и шелковистой текстуре он может стать более легкой альтернативой майонезу или даже голландскому соусу, если приготовить соус погуще, на основе хорошего жирного бульона. Взбейте яичные желтки с мелко натертой цедрой и соком 1 лимона (вместо сахара, указанного в базовом рецепте) и постепенно влейте теплый бульон. Полученную смесь перелейте в кастрюлю и варите на

слабом огне до загустения. Как и любой заварной крем, вы можете приготовить соус быстрее, увеличив нагрев. Для этого добавьте в него немного крахмала (обычно для соуса используют пшеничную или кукурузную муку, а для супа – немного семолины, риса, вермишели или мелкой пасты, такой как орзо). Подобные смеси яиц и лимона встречаются в Европе и на Ближнем Востоке – к их числу относятся испанская *агристада*, турецкая *тербияли* и сирийская *beddah b'lemuneh*. Если вы бывали в Греции или хотя бы в греческом ресторане, то, возможно, встречали авголемоно в той или иной форме. А вот оказавшись в Риме, вы, скорее всего, перепробуете все возможные местные деликатесы, прежде чем наткнетесь на *tagliatelle alla bagna brusca* – малоизвестную пасту с соусом наподобие авголемоно. Название переводится как «лапша в жестокой ванне», что скорее похоже на подпись к фотографии из криминальной хроники. По сути это еврейское блюдо, которое по правилам Шаббата готовят в пятницу и подают на следующий день, не разогревая. Некоторые источники считают *bagna brusca* предшественником салата с холодной пастой – этакой липкой массы из спрессованных фузилли, контейнеры с которой выставлены в холодильниках супермаркетов. «Жестокая ванна» породила «липкое корытце».

Шоколад

Что общего между шоколадным чизкейком, шоколадным крем-брюле и шоколадным мороженым? Все они гарантированно приводят к разочарованиям. Ну вот, подумаете вы. Чизкейк и шоколад! Вдвое лучше, чем просто чизкейк. Но на практике он оказывается вдвое хуже. *Petits pots au chocolat*[36] – более надежный вариант: настолько шоколадный и настолько *petit*[37], что вам наверняка захочется добавки. Заварным кремом, приготовленным в соответствии с нашим базовым рецептом с использованием молока и сливок в пропорции 50:50, залейте 150 г измельченного качественного темного шоколада. Оставьте на 1 минуту, затем перемешайте до получения однородной глянцево-коричневой массы. Разлейте полученную смесь по порционным емкостям и, когда она остынет, залейте взбитыми сливками. Некоторые французские кондитеры называют эту смесь шоколадным *cremeux*. Можете добавить ваниль, как указано в базовом рецепте, или заменить ее подходящими пряностями, экстрактами или ликерами, например мокко, шоколадом и апельсином, шоколадом и мятой или шоколадом и корицей. Моей любимой сладостью с шоколадным заварным кремом всё же остается шоколадный бисквит, который подавали в нашей школьной

столовой. Ни одна чудовищных размеров ресторанная порция «Шоколадной смерти» или кекса с двойным шоколадом не приносила мне такого удовольствия. Бисквит был сухим, солоноватым и таким же занудным, как учитель географии. Заварной крем, разливаемый, или даже вываливаемый из алюминиевой формы, был скорее казенного, чем шоколадного оттенка коричневого. При всей пресности бисквита за привлекательность десерта отвечает именно крем. Возродите вкус моего детства, приготовив шоколадный кекс (**тут**) в квадратной форме со стороной 20 см, который выпекайте в течение 25 минут. Нет необходимости покрывать его глазурью. Приготовьте заварной крем, взбив яичные желтки с 3 ст. л. просеянного какао-порошка и сахаром на шаге **3**.

Кокос

Вариант, очень популярный в Таиланде, где кокосовый заварной крем обычно варят на пару. Обычно его готовят из кокосового молока, добавляя большое количество сахара и немного свеженатертого кокоса. В Бразилии подобный сладкий кокосовый заварной крем делают из 6 желтков, 400 г сахара, 250 мл кокосового молока и 125 мл воды. Он называется *baba de moca* – «слюнтяй». Использование поджаренного кокоса – отличный способ разнообразить крем: 8 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки слегка обжарьте на сухой сковороде и добавьте к 500 мл молока на шаге **1**. Нагрейте эту смесь на слабом огне и дайте ей настояться в течение часа. Не забудьте процедить заварной крем, чтобы он приобрел нежную консистенцию.

Эгг-ног

Баварский крем – это английский крем с добавлением взбитых яичных белков и/или взбитых сливок и желатина. Обычно я готовлю баварский крем с ароматом эгг-нога и заливаю его в предварительно испеченную основу для тарта из песочного теста в качестве достаточно праздничной альтернативы рождественскому пудингу. Первый раз, когда я его приготовила, свекор и муж заявили, что в тарте не хватает алкоголя. Год спустя я вдвое увеличила количество рома, изначально составлявшее 3 ст. л., но подозреваю, что они всё равно умудрялись проскользнуть в кухню и полить свои куски лишней порцией рома. Если мои родные, которые предпочли вариант с 6 ст. л. рома, кажутся вам завзятыми пьянчужками, знайте, что журнал *Good Housekeeping* рекомендует добавлять 10 ст. л. на то же количество сливок. Возможно, лучше начать с небольшого количества и постепенно увеличивать его по вкусу. Баварский крем содержит также сырое яйцо, что в сочетании с алкоголем делает его еще менее подходящим для слишком юных, слишком пожилых, болезненных, беременных, тех, кто не может или не хочет пить, избегает углеводов либо просто объелся. Возможно, в итоге только вы – в покосившемся праздничном колпачке и с хлопушкой – останетесь наедине с вашим алкогольным пирогом. Приготовьте заварной крем по рецепту английского крема, используя желтки 3 яиц (белки отложите в сторону), 300 мл жирных сливок, 75 г сахара и 1 ч. л. ванильного экстракта (или стручок ванили). Еще теплый заварной крем смешайте с 3 предварительно замоченными и отжатыми листами желатина. Затем добавьте по 3 ст. л. бренди и темного рома и ¼ тертого мускатного ореха. Отложенные ранее белки взбейте до твердых пиков и подмешайте к остывшему заварному крему. Взбейте и добавьте также 150 мл жирных сливок. Перелейте смесь в стаканчики, или в предварительно выпеченную основу для тарта диаметром 20 см (**тут**), или вылейте на основу того же диаметра, выложенную из имбирного печенья. Посыпьте поверхность тертым мускатным орехом. Вы можете отказаться от бренди и использовать двойную порцию рома, или наоборот – любой вариант хорош.

Мед

Американская сельскохозяйственная организация National Honey Board рекомендует готовить французские тосты с медовым заварным кремом, обжаривая их на сливочном масле и посыпая

пеканом при подаче. Как правило, жидкий заварной крем включает в себя только желтки, однако *Pleyn Delit*, современная коллекция средневековых рецептов, предлагает иной вариант. Возьмите 4 яичных белка на 500 мл молока, добавьте 4 ст. л. меда, 4 ст. л. сахара и щепотку соли и залейте полученной смесью промытую, очищенную и слегка подслащенную клубнику. Я приготовила свой вариант с довольно нейтральным по вкусу медом – крем получился умеренно сладким, с призрачно бледным оттенком.

Мороженое

Если заморозить предыдущее блюдо этого раздела, английский крем, тоже получится мороженое, но оно может показаться вам недостаточно сладким. В сущности, разница между базовыми рецептами английского крема и мороженого состоит лишь в большем содержании сахара в последнем, да еще в добавлении к молоку некоторого количества сливок (если использовать только молоко, у вас получится итальянское джелато). При желании вы можете также удвоить количество ванили, так как в замороженном виде все вкусы становятся менее выраженными.

На 550 мл – объем стандартной ванночки с мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ
350 мл молока **A B**
150 мл сливок **A B**
1–2 стручка ванили **C D**
5 яичных желтков **B E F**
100 г сахара **G**
Щепотка соли

1 Влейте молоко и сливки в сотейник. Разрежьте вдоль пополам стручки ванили и выскоблите семена в молочную смесь. Туда же положите стручки. Молоко со сливками доведите до кипения на среднем огне, снимите с огня и настаивайте 10–60 минут, затем выньте стручки.

2 Снова нагрейте молоко со сливками до появления первых пузырьков.

3 В огнеупорной посуде взбейте яичные желтки с сахаром и солью.

Не держите их в одной емкости слишком долго перед взбиванием, чтобы предотвратить образование комочков желтка.

4 Постепенно добавьте теплое молоко со сливками к яичной массе, затем перелейте эту смесь в чистую кастрюлю.

5 Готовьте заварной крем на умеренном огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения, пока он не загустеет настолько, чтобы смог покрыть обратную сторону ложки. Если ваша конфорка нагревается слишком сильно, воспользуйтесь водяной баней или диффузором. Время, которое потребуется вашему крему для приобретения плотной консистенции, зависит от особенностей кастрюли и от температуры нагрева. Для приготовления крема из указанного выше количества

ингредиентов потребуется приблизительно 10 минут.

6 Как можно быстрее остудите смесь, процедив заварной крем через сито в миску, установленную в более объемной миске со льдом или холодной водой. Постоянно помешивайте, чтобы ускорить остывание смеси и не дать образоваться пленке на поверхности. Как только крем остынет, поставьте его в холодильник, накрыв кружком пергамента или бумаги для выпечки – опять же, чтобы предотвратить образование пленки на поверхности.

В охлажденном перед заморозкой креме формируются более мелкие ледяные кристаллики, что придает готовому мороженому более мягкую консистенцию.

7 Охлажденный заварной крем можно заморозить в мороженице. Либо вы можете налить крем в пластиковый контейнер (идеальным вариантом для этого количества крема будет квадратная форма со стороной 20 см или около того). Крем накройте пищевой пленкой, затем крышкой и замораживайте приблизительно 1½ часа, или пока он не схватится по краям. Достаньте контейнер и взбейте смесь вилкой или электрическим миксером, чтобы измельчить ледяные кристаллы. Вновь накройте крем крышкой и уберите в морозильную камеру, повторяя процедуру 2–3 раза с интервалами в один час, пока смесь не приобретет консистенцию мороженого. Любые твердые добавки вводите, когда крем будет достаточно плотным, но еще мягким, чтобы они равномерно распределились по всей массе, или, если вы замораживаете крем в морозильной камере, во время последнего размешивания. Перед подачей мороженое немного размягчите, достав из морозильника и подержав при комнатной температуре 20–30 минут (или меньше, если в его составе есть алкоголь). Продолжительность будет зависеть от используемых ингредиентов, особенностей вашей морозильной камеры и температуры в помещении.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно использовать только молоко или только сливки.

B Чтобы мороженое получилось более нежным, добавьте дополнительные желтки или используйте больше сливок.

C При использовании ванильного экстракта (1 ст. л.) или других жидких ароматизаторов добавьте их в конце шага **5**, когда крем немного остынет.

D Если вместо ванили вы предпочитаете добавить алкоголь, на указанное выше количество ингредиентов я рекомендую брать не более 2 ст. л. крепкого спиртного или 3 ст. л. крепленого вина (либо ликера с содержанием алкоголя около 20 %). Чем больше

спиртного вы добавите, тем хуже ваш крем будет поддаваться заморозке.

E Чем больше желтков вы добавите, тем нежнее получится мороженое и тем заметнее будет его яичный привкус.

F Мороженое без добавления яиц можно приготовить на основе заварного крема с кукурузной мукой.

G Возможно, кому-то захочется добавить еще 25 г сахара. Стоит слишком уменьшить количество сахара, и мороженое утратит свою мягкую текстуру, так как сахар способствует образованию более мелких кристалликов льда. Чтобы консистенция получилась еще мягче, можно заменить 25 г сахара 1 ст. л. золотого сиропа.

Мороженое → Вкусы и вариации

Миндаль

Горький миндаль – особенно удачный ароматизатор для мороженого, подаваемого к фруктовым пудингам, таким как сливовый крамбл, или в качестве начинки для заварных булочек с посыпкой из миндальных лепестков и сахарной пудры. Добавьте 1 ч. л. миндальной эссенции или 2 ст. л. амаретто в конце шага **5**. Очень популярной добавкой является также жаренный в сахаре миндаль. Это мог бы быть хороший рецепт для моей книги, решила я – кто угодно может обжарить орехи в сахаре. На деле всё оказалось сложнее. Наоборот, это блюдо считалось достаточно изысканным, чтобы подать его на балу в честь второй инаугурации Авраама Линкольна в 1865 году. В ранних версиях бланшированный и измельченный миндаль смешивали с сахарным сиропом и карамелизовали. Остывшие орехи размалывали, смешивали с ванильным заварным кремом и замораживали. Сейчас это можно было бы назвать мороженым со вкусом пралине: добавьте не менее 100 г порошка пралине (**тут**) на шаге **7**. Другой старинный рецепт рекомендует выложить его слоями, чередуя с апельсиновым сорбетом, в форму для мороженого, и подавать, нарезав ломтиками, с миндальным белым бисквитом. Ко времени публикации классической *«Поваренной книги бостонской кулинарной школы»* Фанни Меррит Фармер в 1896 году рецепт стал гораздо проще – Фармер просто добавляет бланшированный миндаль в карамельный заварной крем.

Черный хлеб

Мороженое с черным хлебом известно как минимум с 1768 года, когда М. Эми включил этот рецепт в свою *L'Art de bien faire les glaces d'office*; этот десерт остается очень популярным в Ирландии. Но лучше не предлагайте его тем, кто ужасается при виде хлебных крошек в сливочном масле. Смажьте 150 г ломтиков черного хлеба без корочки 50 г сливочного масла. Посыпьте 100 г сахара (белого или коричневого) и при желании – 1 ч. л. смеси пряностей и/или 1 ч. л. корицы. Нарежьте смазанный маслом и посыпанный сахаром хлеб кусочками, выложите их на противень и подсушите в разогретой до 180 °C духовке, пока они не станут хрустящими, так чтобы их легко можно было измельчить в крошку. Добавьте крошки к заварному крему в конце шага **7**. Традиционно заварной крем в этом десерте ароматизировали миндальным ликером *noyau* или вишневым мараскино, но сейчас чаще используют ваниль и при желании – немного рома. Более необычный рецепт включает лимонный сок и большое количество сахара – эти ингредиенты добавляют к смешанным с кремом крошками, получается что-то вроде начинки для тарта с патокой.

Крим-чиз

Ален Дюкасс подает мороженое с крим-чизом с ягодным компотом и хрустящим топпингом, но оно настолько прекрасно, что вам, вероятно, не захочется никаких добавок. Этот десерт настолько же далек от простого ванильного мороженого, как французское масло *d'Isigny* – от обычного сливочного масла. Следуйте базовому рецепту, используя смесь молока и сливок в пропорции 50:50, 3 яичных желтка, 150 г сахара и не добавляя ваниль. Как только заварной крем загустеет, но еще будет

оставаться теплым, добавьте 100 г мягкого крим-чиза и 1 ч. л. лимонного сока, тщательно перемешайте; остудите, затем заморозьте, как обычно. Чтобы приготовить хрустящий топпинг, разотрите 75 г несоленого сливочного масла со 100 г пшеничной муки, затем добавьте 150 г мелкого сахара и 50 г молотого миндаля. Полученную смесь равномерно распределите по смазанному маслом противню и выпекайте при 180 °C в течение 15–20 минут, пока она не станет хрустящей и золотисто-коричневой. Остудите. В 4 креманки разложите ягодный компот, затем мороженое, сверху посыпьте топпингом.

Лимон

В книге *Very Good Old Fashioned Boiled Custard* викторианская кулинарная писательница Элиза Актон предлагает ароматизировать молоко лимонной цедрой в течение 30 минут, а затем добавить в него бокал хорошего бренди. Во времена Актон лимон конкурировал с ванилью за право считаться самым популярным ароматизатором для мороженого. К сожалению, в современных кафе-мороженых лимон полностью оттеснен на витрину сорбетов. Отдайте дань традиции, приготовив чудесное и удивительно простое лимонное мороженое, которое я нашла в книге Джона Торна *The Outlaw Cook*. Торн указывает несколько авторов этого рецепта, однако вносит собственные изменения в технологию приготовления: вам не обязательно регулярно перемешивать мороженое в процессе заморозки. Перемешивайте сок и мелко натертую цедру 1 лимона с невощеной кожурой с 70 г сахара, пока сахар не растворится. Затем добавьте 180 мл одинарных сливок, полученную смесь перелейте в контейнер такого размера, чтобы жидкость заполнила его на 2–3 см, и поместите в морозильную камеру. Вот и все: через 3–4 часа мороженое будет готово. Перед подачей выдержите его 5–10 минут при комнатной температуре. Не знаю другого блюда, где бы так ясно чувствовались все оттенки лимонного вкуса: лимонные, травянистые и цветочные оттенки один за другим раскрываются на языке вместе с тающим нежным мороженым. В какой-то момент вкус становится кислее, и ваши рецепторы готовы к следующей порции. В число других замечательных рецептов простого мороженого из фруктов, сахара и сливок (то есть без заварного крема) входят варианты с клубникой и бальзамическим уксусом из книги *Ices* авторства Каролин Лиддел и Робина Вейра, а также с красной смородиной из *Lola's Ice Creams and Sundaes* Морфудд Ричардс. Однако имейте в виду, что эти варианты замораживают обычным способом, а не просто

помещают в морозильную камеру.

Мастика

Мастика – популярный в Греции и Турции ароматизатор для мороженого и молочных пудингов – представляет собой смолу мастикового дерева, или *Pistacia lentiscus*. Хотя мастиковое дерево приходится родственником кешью, по вкусу мастика ближе к кедровому ореху или греческому вину рецина; ее смолистый оттенок напоминает хвойный аромат, доносящийся до окруженных соснами пляжей острова Корфу. (Лоренс Даррел утверждал, что рецину можно пить галлонами, не опасаясь похмелья. А еще – что это вино скорее бодрит, чем опьяняет. Мне тоже нравится рецина, но не настолько, чтобы на практике проверить его теорию.) Кристаллы мастики легко приобрести в интернет-магазине. Замораживайте 2 кристаллика размером с горошину в течение 20 минут, затем измельчите в ступке с 1 ч. л. сахара. Добавьте полученную массу в заварной крем в конце шага **5**, затем остудите его и заморозьте в соответствии с нашим базовым рецептом. Такое мороженое часто подают с фруктовыми компотами, но его сосновый привкус так явственно ассоциируется с Рождеством, что стоит попробовать подать этот десерт с пирожками или плам-пудингом.

Мята

В США сочетание мяты и шоколада встречается в коктейле «Кузнечик»: мятный ликер, белый шоколадный ликер и сливки – комбинация, которую с одинаковой вероятностью можно обнаружить как в алкогольном меню, так и на странице с десертами. Пирог «Кузнечик» состоит из шоколадного бисквита и начинки из баварского крема, ароматизированного мятным ликером. Любое блюдо с добавлением этого коктейля, скорее всего, будет иметь тот безжалостный зеленый оттенок, который британцы ассоциируют с мятой. Что делает еще более удивительным тот факт, что в Америке мятное мороженое часто окрашивается в розовый или красно-белый цвет. Если вам интересно попробовать такой вариант десерта, добавьте 6 ст. л. измельченных мятных леденцов красного цвета к концу замораживания в мороженице или, если вы пользуетесь морозильной камерой, при последнем перемешивании. Если конфеты не дают достаточно выраженного мятного вкуса, постепенно введите ¼ ч. л. мятного масла в остывший заварной

крем на шаге **6**, пока не добьетесь желаемой насыщенности. Для более тонкого вкуса можно использовать садовую мяту: добавьте 75 г измельченных листьев и стебельков в 500 мл нагретой смеси молока и сливок, затем оставьте на 10 минут. Процедите и продолжайте с шага **2**.

Оливковое масло

Гостиница в пригороде Ронды, неподалеку от старой арабской купальни у подножия ущелья. Я сидела в саду, обдуваемая легким бризом со стороны пальмовой рощи, откусывая манчего и запивая сыр арбузным соком. Время текло по-испански неторопливо. Часы на далекой башне пробили, позволяя приступать к вечерним напиткам. Я заказала немного фино. Принесли вино в запотевшем бокале с тарелкой самодовольных оливок. Я наблюдала за лошадиной тенью, удлинявшейся в иссушенном солнцем поле. В этот момент мой муж предложил: «Пойдем куда-нибудь поужинать». – «Почему бы не поесть здесь?» – удивилась я. – «Мы в отпуске, – ответил он, – и должны *пробовать* новые места». Наши позиции относительно *новых мест в путешествии* представляют собой тот сорт философских разногласий, без которых наш брак был бы, без сомнения, невыносимо приторным и единодушным. Позиции эти таковы: а) принятие того факта, что любое решение неминуемо влечет за собой упущенную возможность, и стремление посидеть минутку спокойно и понаслаждаться жизнью (моя); б) невротический страх лишиться тех или иных радостей, описанных в путеводителе, который часто приводит к тому, что вечер будет испорчен у всей компании (моего мужа). Я сдалась скрепя сердце. То обстоятельство, что мы находились у подножия ущелья Ронда, подразумевало, что в поисках ужина придется *подниматься в гору*. Ступеньки были – штук пятьсот. Ладно, подумала я. Раз уж ты собираешься изгнать меня из рая и заставить пройти почти милю вертикально вверх ради ужина неизвестного качества, этот ужин должен оказаться чертовски хорош. Мы прибыли в выбранный мужем ресторан. Стены были покрыты постерами с изображениями корриды и дешевыми картинами с танцорами фламенко, извивающимися в своих болеро. Мы были единственными посетителями. «Испанцы ужинают поздно», – заявил муж. – «Уже без четверти десять», – заметила я. Перед нами появилась тарелка *pata negra*. Хамон был темным, как сгустки крови, с тонкими прослойками жира. Что ж, неплохо. Затем последовало рагу из бычьих хвостов – не по сезону, но весьма кстати после мучительного подъема. Тоже недурно. И

наконец десерт. Прямоугольная тарелка с четырьмя видами мороженого: одно – со вкусом йогурта, другое – с крим-чизом, третье – с чем-то еще, не помню точно, и четвертое – с оливковым маслом. В каждой ложечке последнего чувствовались нотки фруктов, травы и перца, словно кто-то смешал со сливками и заморозил вкус летнего пикника. Когда я наконец положила ложку, то заметила, что ресторан забит до последнего столика – о свободном пространстве оставалось только мечтать. В остывший заварной крем добавьте 75 мл оливкового масла и взбейте, затем уберите эту смесь в холодильник. Возможно, вам придется взбить ее еще раз, прежде чем заморозить. Разумеется, это должно быть масло с ярким, выраженным сложным вкусом – если вы пробуете каплю на кончике указательного пальца и первое, что приходит вам в голову, – «масло», а не «оливковое масло», поищите еще.

Пармезан

Мороженое с пармезаном, поданное в виде сэндвича, – одна из самых удачных идей Феррана Адриа. Это несладкое мороженое не содержит ни сахара, ни яиц, только сливки и сыр, и подается между двумя птифурами с пармезаном с кусочком лимонного мармелада. Книга XVIII века *The Complete Confectioner* авторства Фредерика Натта, напротив, предлагает рецепт сладкого мороженого с пармезаном, для которого требуется 6 яиц, 275 мл сахарного сиропа, 550 мл жирных сливок и 75 г тертого пармезана. Готовый заварной крем процеживают, затем охлаждают и замораживают. Что может быть лучше в сочетании с перезревшим инжиром?

Пастис

Я добавляю пастис в мороженое, которое подаю вместе с кислым черносмородиновым сорбетом. Вариант не для слабонервных: парочка такая же резкая, как две противоборствующие дамы на слушании в мировом суде. Добавьте 1–2 ст. л. пастиса на шаге **6**: попробуйте после первой ложки и затем доливайте настойку по вкусу. Впрочем, подойдет любой спиртной напиток на основе аниса. Если у вас под рукой несколько вариантов, попробуйте их все и выберите лучший. Различия могут быть тонкими, но вполне отчетливыми, если пробовать напитки один за другим; как и джин, разные марки пастиса, узо и арака готовят на основе особых смесей пряностей, цветов и ароматных добавок. Однако имейте в виду, что

самбука – это ликер, так что по вкусу она гораздо более сладкая. Производят самбуку с добавлением эфирного масла фенхеля, поэтому, по словам легендарного лондонского бармена Сальваторе Калабрезе, она сохраняет натуральный аромат растения.

Фисташки

Лучший тест для любого кафе, специализирующегося на итальянском джелато. Если фисташковое мороженое здесь не очень, идите в другое место. Если вы не уверены в своих предпочтениях, купите банку фисташковой пасты: она стоит дороже, чем аналогичное количество сырых орехов, однако вы будете освобождены от грязной работы по жаренью (оно необходимо для более интенсивного вкуса) и перемалыванию орехов; вам потребуется около 100 г. Если вы не сможете найти пасту в магазине, попробуйте размолоть 100 г очищенных и обжаренных в духовке несоленых орехов с парой щепоток соли. Высыпьте измельченные орехи в кастрюлю с 350 мл молока и доведите до кипения, затем настаивайте в течение часа. Добавьте 150 мл сливок и 2 ч. л. меда с не слишком ярким вкусом, снова вскипятите и продолжайте с шага **2**. В конце шага **6** влейте еще 250 мл жирных сливок или сливок для взбивания, затем полученную смесь охладите и заморозьте, как указано в базовом рецепте. В мороженом, которое мы покупаем в супермаркетах и кафе, вкус фисташек обычно дополняют ванильным или миндальным экстрактом – на мой взгляд, это всё равно что распылить за ушами Eau de Guerlain, а затем воспользоваться Right Guard. Гораздо более приятным и естественным дополнением будет свеженатертый мускатный орех.

Кунжут

В лондонском ресторане Roka я попробовала потрясающий десерт с вишневым цветом и черным кунжутом. Его подали на сером керамическом хафпайпе, словно тренажер из миниатюрного скейт-парка. Под слоем желе оттенка старого канцелярского скотча скрывался узкий блок мороженого с черным кунжутом, окруженный кусочками дымчатого маршмеллоу и дробленым сахаром. Посреди этой по-японски небрежной композиции лежали четыре розовых макаруна с ароматом цветков вишневого дерева, два из которых были накрыты выпуклыми кружками красного желе, похожего на яичные желтки и такого же

жидкого внутри. Без сомнения, это был самый странный десерт, который я когда-либо видела. Однако его вкус показался мне знакомым: маслянистый кунжут и кислая вишня напоминали классическое сочетание детства – арахисовую пасту и желе, – разве что более изысканное. На сухой сковороде обжаривайте в течение нескольких минут 6 ст. л. семян кунжута, следя, чтобы они не подгорели. Кунжут остудите, затем измельчите в ступке. Приготовьте ванильное мороженое в соответствии с нашим базовым рецептом, добавив измельченный кунжут в конце шага **6**. Охладите и заморозьте, как обычно. Семена кунжута можно также купить уже обжаренными в японских и китайских супермаркетах.

Сладкая кукуруза

Бывает мороженое с такими необычными вкусами – например, спаржи или чеснока, – что не веришь в его существование, пока не попробуешь. Сладкая кукуруза – совсем иной случай. Каждый, кто когда-либо вгрызался в горячий сахарный початок, лоснящийся от сливочного масла, может представить себе весь потенциал этого лакомства. При желании ваниль можно исключить. Отварите 250 г свежих или замороженных зерен в 500 мл молока в течение 15 минут. (Не используйте консервированную кукурузу, если хотите приготовить сладкий заварной крем – серный привкус, приобретенный в результате консервации, делает ее непригодной для десертов.) Убедитесь, что молоко приобрело достаточно насыщенный вкус, затем продолжайте с шага **2**, процедив молоко через сито в яичную массу; проверьте, достаточно ли сахара. Отваренные кукурузные зерна можно добавить в готовое мороженое, или использовать для приготовления кукурузного хлеба (**тут**), или смешать с густым тестом для фриттеров (**тут**).

Мороженое → Другие варианты

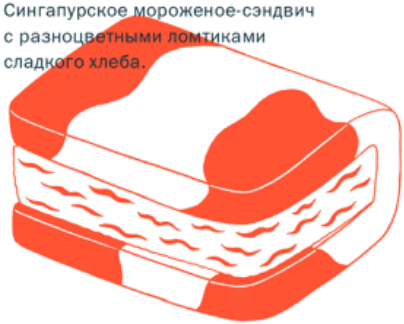
ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ

Подтаявшее мороженое смешивают с цукатами, орехами и/или шоколадом, выкладывают на бисквитную основу, замораживают и оформляют.

МОРОЖЕНОЕ С ВАФЛЯМИ

ICE-CREAM LOTI

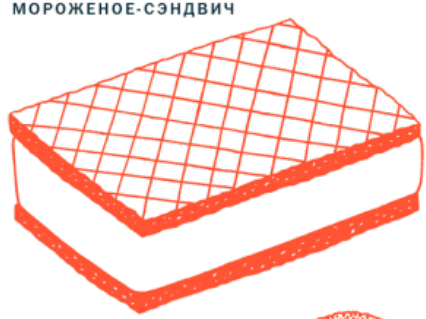
Сингапурское мороженое-сэндвич с разноцветными ломтиками сладкого хлеба.



COKE FLOAT

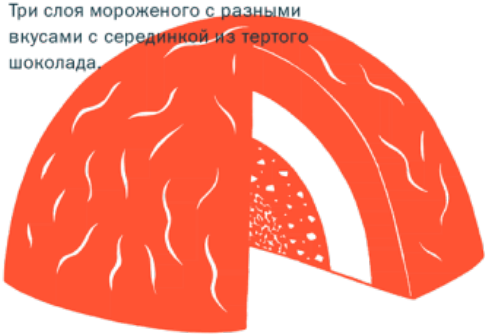
Бросьте шарик мороженого в газированный напиток, молочный или алкогольный коктейль.

МОРОЖЕНОЕ-СЭНДВИЧ



МОРОЖЕНОЕ-БОМБОЧКА

Три слоя мороженого с разными вкусами с серединкой из тертого шоколада.



ТРЮФЕЛИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Скатайте маленькие шарики мороженого и обсыпьте их какао-порошком.

Кондитерский крем

Добавьте немного муки в заварной крем для мороженого, и вы получите кондитерский крем, известный также как *crème pâtissière*. С ним готовят пирожное «Наполеон», заварные трубочки, бостонский кремовый пирог, фруктовые тарты и датскую сдобу. В США его едят ложками в качестве пудинга. Добавьте в кондитерский крем взбитые сливки, и вы получите *crème diplomat* с более легкой текстурой, который можно приправить любыми ароматическими добавками (если только сами сливки не ароматизированы).

На 600 мл крема – этого количества достаточно, чтобы наполнить 12 эклеров длиной 15 см, 24 профитроля, 8 заварных булочек или прослоить бисквитный кекс размером 17 × 23 см

ИНГРЕДИЕНТЫ
500 мл молока **A**
1 стручок ванили **B**
100 г сахара **C**
5 яичных желтков **D E**
20 г кукурузной муки **F**
20 г пшеничной муки **F**
Щепотка соли
2 ст. л. несоленого сливочного масла – по желанию **G**

1 Влейте молоко в сотейник. Разрежьте вдоль пополам стручок ванили и выскоблите семена в молоко. Туда же положите стручок. Молоко доведите до кипения на среднем огне, снимите с огня и настаивайте 10–60 минут, затем выньте стручок.

2 Молоко, добавив в него половину указанного количества сахара, нагрейте до появления первых пузырьков.

3 В огнеупорной миске взбейте яичные желтки, оставшийся сахар, муку и соль.

4 Постепенно добавьте в яичную массу нагретое молоко, затем перелейте эту смесь в чистую кастрюлю.

5 При постоянном помешивании доведите полученную массу на умеренном огне до кипения. Варите массу на слабом огне, помешивая, пока она не загустеет – приблизительно 2 минуты, – затем снимите кастрюлю с огня.

6 При необходимости процедите.

7 Крем слегка охладите, затем добавьте в него сливочное масло или любые жидкие ароматизаторы. Накройте крем

пищевой пленкой или посыпьте тонким слоем мелкого сахара, чтобы предотвратить образование пленки. Можете хранить в холодильнике в течение трех дней.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Можно использовать нежирное молоко. Обезжиренное будет слишком жидким.

B Если вы используете ванильный экстракт (2 ч. л.) или другие жидкие ароматизаторы вместо стручка ванили, пропустив шаг 1, постепенно добавьте их в конце шага **5**.

C Указанные здесь 100 г сахара – стандартное количество. Можете изменить его по вкусу.

D Чтобы приготовить менее маслянистый крем, замените несколько желтков целыми яйцами – скажем, возьмите 2 яйца и 2 желтка на 500 мл молока.

E Некоторые повара используют с этим количеством молока всего 4 яйца, другие – 6.

F В некоторых рецептах используется только кукурузная или только пшеничная мука.

G Разные повара добавляют от пары столовых ложек до 75 г взбитого несоленого сливочного масла, чтобы придать крему очень нежную текстуру. Если использовать 250 г сливочного масла, *crme patissire* превратится в *crme mousseline*.

Кондитерский крем → Вкусы и вариации

Анис

Лакричное мороженое – пища богов, однако вид враз почерневших губ моего мужа вызвал в памяти сцену из «Района № 9», когда бедолага Викус случайно обрызгался инопланетной плазмой. Если только вы не готовите закуски для международного фестиваля Comic-Con, лучшим вариантом будет использовать в заварном креме семена аниса или пастис, а не саму лакрицу. И не слушайте всяческих самопровозглашенных анисофобов. Приготовьте заварной крем с анисом в качестве начинки для профитролей, не забывая и классический шоколадный соус, как советует Дэвид Лебовиц. Добавьте в молоко 1 полную чайную ложку слегка обжаренных семян аниса вместо ванили на шаге **1** и настаивайте его не менее 30 минут. Затем процедите и продолжайте с шага **2**.

Баттерскотч

У меня есть ничем не подкрепленное подозрение, что сейчас баттерскотч – менее популярный ароматизатор, чем во времена моего детства. В любом случае, добавив его в кондитерский крем, пудинг, мороженое или английский крем, каждый британец осознает, насколько прочно он привязан к этому вкусу. Его так же странно было бы не любить, как и вкус ванили или шоколада. До сих пор очень популярен он в США, особенно на юге, где традиционно в почете пирог с заварным кремом баттерскотч. Нередко баттерскотч сдабривают ванилью, виски или небольшим количеством и того, и другого. Однако окончание «скотч» никак не связано с виски; считается, что оно произошло от английского слова scorched – «обожженный». Часть «баттер», напротив, имеет прямое отношение к английскому butter (сливочное масло) – масло традиционно использовалось в кондитерских изделиях такого рода, его также часто добавляют в кондитерский крем после процеживания в конце приготовления (пока крем еще теплый). Характерный вкус обусловлен типом используемого сахара. Просто замените стандартный белый сахар мягким темно-коричневым и влейте ½ ч. л. ванильного экстракта в конце шага **5**. Не забудьте добавить щепотку соли – а лучше две.

Каштаны

Можете самостоятельно отварить и очистить свежие каштаны и приготовить из них пюре, однако ничуть не хуже готовые каштаны в вакуумной упаковке. Или, если неподалеку от вас найдется французский супермаркет, просто откройте баночку *crème de marrons* – готового пюре из каштанов с добавлением сахара. В Японии каштаны – популярный ингредиент кондитерских изделий. Предприятие Kobe-Fugetsudo производит вафли с начинкой из заварного крема, которые, на взгляд

западного человека, напоминают скорее загорелого морского черта, страдающего от мучительного приступа отрыжки. На выбор представлены кремы со вкусом ванили, зеленого чая или каштана, причем последний содержит цельный каштан, выглядывающий, как высунутый язычок. Итало-американский шеф-повар Марио Батали предлагает рецепт *sformato di castagne*, несладкого заварного крема с пюре из сушеных каштанов и смесью сыра фонтина, пармезана и мускатного ореха. Чтобы приготовить более классический сладкий кондитерский крем, в конце шага **5** постепенно добавьте к приготовленной массе 100 г каштанового пюре.

Фундук

Испанцы любят простой десерт, напоминающий кондитерский крем, под названием *natillas de avellanas: natillas* – уменьшительная форма от испанского слова *nata* («сливки»), а *avellanas* переводится как «фундук». По сути, это кондитерский крем с бренди, ванилью и молотым бланшированным фундуком. В *The Silver Spoon* описано подобное итальянское блюдо *salsa di nocciole*: 100 г обжаренного, очищенного и размолотого фундука добавляют к 500 мл кондитерского крема с 3 ст. л. бренди. Представьте *это* в качестве начинки для кекса. Чтобы ускорить процесс и получить более однородную массу, замените фундук и бренди 2 ст. л. орехового ликера Frangelico.

Солодовое молоко

Momofuku, ресторанная сеть Дэвида Чанга, известна фирменным рецептом Cereal Milk™ из жареных кукурузных хлопьев, молока, коричневого сахара и соли. По тому же принципу готовится мороженое с черным хлебом: карамелизованные крошки с сахаром придают ему аппетитный аромат жареного зерна. Это один из любимейших десертов в Бостоне, в котором крошки нередко заменяют готовым завтраком Grape Nuts с цельнозерновой пшеницей и осоложенным ячменем, напоминающими гравий вдоль игрушечной железной дороги, благодаря которым молоко на дне миски по вкусу напоминает холодный Horlicks. Что возвращает нас к закону об интеллектуальной собственности. Сто лет назад Horlicks попытались присвоить языковой термин, выступив против продукта под названием Hedley's Malted Milk в громком судебном процессе (Horlicks против Summerskill, 1917 г.). Судья вынес

решение, что, так как Horlicks никогда не ссылались на термин *malted milk* (солодовое молоко) без упоминания названия бренда, его можно считать описательным термином, а не торговой маркой. Возможно, именно это привело к тому, что товарный знак Horlicks стал нарицательным – как кола или виагра. Но вернемся к нашему кондитерскому крему со вкусом солодового молока. Этот вкус сам по себе довольно яркий, но зачастую его добавляют дополнительно в коктейли с другими вкусами – банана, клубники, шоколада, арахиса и (в последнее время реже) апельсина, имбиря или эгг-нога. Как и ваниль, он подчеркивает вкус других ароматных добавок, но при этом имеет питательную ценность и менее ограничен в сочетаниях с различными сладостями. К примеру, *The Practical Druggist New Dispensatory* 1908 года включает рецепт под названием Hot Oyster Malt – смесь Horlicks, устричного бульона и сельдерейной соли. Едва ли кто-то захочет выпустить этот продукт под своей торговой маркой. Чтобы приготовить кондитерский крем или пудинг со вкусом солодового молока, добавьте 50 г Horlicks к желткам, муке и сахару на шаге **3**.

ЧАЙ

Зеленый чай – популярный ароматизатор кондитерского крема в Японии. На Западе такой вариант может показаться необычным, однако мороженое со вкусом зеленого или черного чая упоминалось еще в кулинарных книгах начала XIX века, например в *The Italian Confectioner* В. А. Джаррина. В книге *The Art of Cookery* 1836 года выпуска Джон Моллард предлагает настаивать пинту (около 570 мл) сливок с семенами кориандра, корицей и лимонной цедрой в течение 10 минут, затем добавить 150 мл крепкого зеленого чая и сахар. После этого смесь процеживают, добавляя к 6 яичным белкам, и прогревают до загустения. Моллард подает крем холодным, наподобие пудинга, с миндальным печеньем ratafia (неплохой заменой ему будет печенье амаретти). Чтобы приготовить кондитерский крем с ароматом зеленого чая матча, возьмите 8–10 г порошка. Пропустите шаг 1. Вместо этого на шаге **4** приготовьте пасту из чая и небольшого количества кипяченого молока, затем тщательно перемешайте ее с оставшимся теплым молоком и добавьте к смеси желтков, муки и сахара. Для заварного крема с ароматом эрл грей используйте вместо стручка ванили 25–50 г чайных листьев – добавьте их в кастрюлю с молоком и вскипятите. Дайте молоку настояться несколько минут, пробуя и проверяя насыщенность вкуса. Не настаивайте слишком долго,

иначе молоко приобретет неприятный танинный привкус.

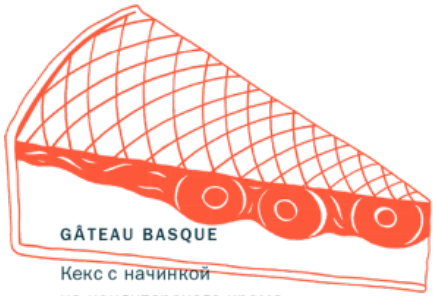
Карамелизированный белый шоколад

Гурманы воротят нос от белого шоколада, считая его не настоящим шоколадом, а лишь приторной смесью какао-масла, молока и сахара. Но в заварном креме он очень даже к месту, в особенности благодаря выраженному ванильному вкусу. Следуйте базовому рецепту, добавив в еще горячий заварной крем 100 г измельченного качественного белого шоколада в конце шага **5**. Либо попробуйте вариант десерта Феррана Адрия (**тут**). В последние годы в ходу несколько рецептов карамелизированного белого шоколада. Золотистый поджаристый оттенок придает ему сходство с Caramac, молочным батончиком с карамельным вкусом от Nestlé, но в нашем случае вкус получается значительно более изысканным. По сути, вы делаете сливочный ирис с высококачественным какао-маслом. В идеале следует взять белый шоколад с содержанием какао-масла не менее 30 %; 20 %-й тоже подойдет, но результат будет несколько бледноватым. Разломайте 100 г шоколада на кусочки, выложите их на выстеленный пергаментом противень и поставьте в разогретую до 120 °C духовку, перемешивая время от времени, чтобы шоколад таял и подрумянивался равномерно. Это займет 35–45 минут. Добавьте размягченный шоколад в горячий крем на шаге **5** и наполните этим кремом заварные трубочки.

Кондитерский крем → Другие варианты

ДОНАТ С НАЧИНКОЙ

НАПОЛЕОН



GÂTEAU BASQUE

Кекс с начинкой
из кондитерского крема
и вымоченных в алкоголе
вишен.

БОСТОНСКИЙ ПИРОГ С КРЕМОМ

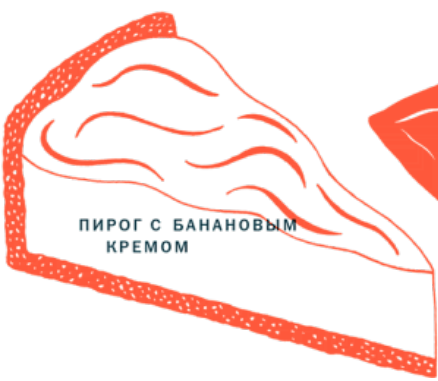
Желтый масляный кекс
с прослойкой из кондитерского
крема и шоколадной глазурью.

БУГАЦА

Греческий десерт из слоеного теста
с начинкой из заварного крема
с ароматом ванили, розовой воды
или флердоранжевой эссенции.

ФРАНЦУЗСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ТАРТ

Основа из песочного теста
с начинкой из кондитерского
крема и фруктов под слоем
глазури.



ПИРОГ С БАНАНОВЫМ КРЕМОМ

ДАТСКАЯ СДОБА

Crema Fritta

Заварной крем для приготовления *crema fritta*, жареного крема, содержит больше муки и чуть меньше яиц, чем кондитерский крем. При остывании он становится достаточно плотным, чтобы его можно было разрезать на кусочки разной формы и обжарить во фритюре; в более изысканных версиях в еще теплый крем добавляют тертый марципан (**тут**) и измельченные макаруны (**тут**). Необжаренный заварной крем напоминает густой ру для приготовления крокетов или плотную смесь молока и семолины для ньокки алла романа. В Италии *crema fritta* иногда подают в составе *fritto misto*. Французы называют этот десерт *crème frite*, испанцы – *leche frita*, а в *The Oxford Companion to Food* он значится как «мороженое-фриттер».

На квадратную форму со стороной 20 см (4–6 порций)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ароматные добавки, такие как ваниль, цедра, ликеры – по желанию **A B**

500 мл молока

2 яйца **C**

50 г сахара **D**

100 г пшеничной муки

Щепотка соли

Яйцо **C** и панировочные сухари **E** для панировки

Растительное масло для обжаривания **F**

Сахарная пудра

1 Если вы используете стручок ванили, цедру, другие твердые ароматизаторы или молотые пряности, влейте 400 мл молока в кастрюлю, добавьте ароматизаторы и доведите до кипения на среднем огне. Снимите кастрюлю с огня и настаивайте молоко 10–60 минут. Затем удалите ароматные добавки или процедите молоко. Любые жидкие ароматизаторы добавляются позже, на шаге **5**.

2 Нагрейте молоко до появления первых пузырьков.

3 В огнеупорной миске взбейте яйца с сахаром, мукой, солью и оставшимися 100 мл молока до однородности.

4 Постепенно введите в яичную массу теплое молоко, перелейте смесь в чистую кастрюлю.

5 На умеренном огне при постоянном помешивании доведите смесь до кипения. Затем варите, часто помешивая, в течение 5 минут до загустения. Снимите кастрюлю с огня. При желании на

этом шаге можно постепенно ввести жидкие ароматизаторы.

6 Перелейте смесь в смазанную маслом квадратную форму со стороной 20 см. Дайте массе остыть и загустеть при комнатной температуре. Выдержите не менее двух часов. Остывший крем можно хранить в холодильнике в течение двух дней.

7 Перед подачей нарежьте крем кусочками в форме прямоугольников или ромбов, обмакните каждый кусочек сначала в яичную массу, затем в сухари. Во фритюрнице или большой кастрюле разогрейте масло до 180 ˚C и обжаривайте кусочки крема в несколько приемов до золотистого оттенка и образования хрустящей корочки. Подавайте, при желании посыпав сахарной пудрой. Если вы не слишком опытны в жаренье во фритюре, см. **тут**.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Ограничьте количество любых жидких ароматизаторов 1 ст. л. – вы ведь не хотите безвозвратно испортить консистенцию крема.

B В Испании популярной добавкой является корица с апельсиновой или лимонной цедрой.

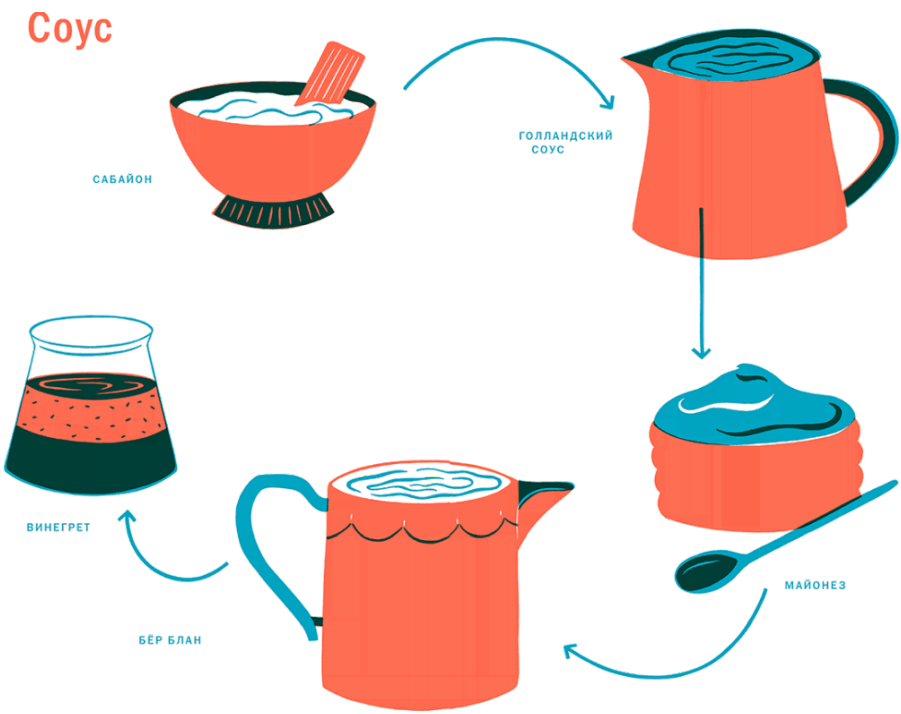
C Некоторые рецепты предполагают использование только желтков. Возьмите 4 желтка на 500 мл молока и обмакивайте кусочки крема во взбитые белки (вместо целых яиц), прежде чем обжаривать в панировке.

D В некоторых вариантах этого десерта сахара требуется вдвое больше, чем указано в нашем рецепте. С другой стороны, рецепт Пеллегрино Артузи предполагает всего 20 г сахара на 500 мл молока. Если, как и Артузи, вы не хотите, чтобы ваши *crema fritta* были сладкими, возьмите меньше сахара.

E В качестве панировки вместо сухарей можно использовать молотый миндаль.

F В Венеции принято обжаривать кусочки крема в топленом сале, затем посыпать их сахарной пудрой и сбрызгивать флердоранжевой эссенцией. Марсель Булестин в качестве ароматизатора использует стручок ванили, обжаривает кусочки крема в топленом масле и подает их с шоколадным соусом.

Соус



Сабайон

Соус сабайон занимает промежуточное положение между заварным кремом и соусом. Он так же чувствителен к температуре нагревания, как и английский крем или крем-брюле, однако этот соус скорее взбивают, а не перемешивают, и содержание жидкости по отношению к яйцам в нем меньше. Поэтому его и относят к соусам.

Еще одна особенность сабайона – приготовленный с алкоголем, он когда-то считался тонизирующим средством. Его признавали действенным при простуде, способным вернуть силы утомившейся к концу бала леди или подготовить чресла жениха к первой брачной ночи, а также, вопреки современным представлениям, – отличным лекарством для беременных женщин. В Италии школьники и *paesani*[38] забегали в кафетерий по дороге в школу или в поля и настраивались на рабочий день стаканчиком пенистой жидкости. В классическом рецепте желтки взбивают с сахаром и вином на водяной бане, пока эта смесь не загустеет и не превратится в пенистую массу. Стоит оставить сабайон надолго, и он снова станет жидким – вот почему в ресторанах его обычно готовят под заказ, а когда-то раскрасневшийся официант делал его прямо на ваших глазах. Приготовление требует некоторых усилий; упрощенной версии этого соуса не существует. Сабайон – не самая удобная в быту еда, и в этом его прелесть.

Помните об этом, если готовите его дома к приходу гостей. Если у вас кухня совмещена со столовой, а варочная панель установлена у стены, гости будут лицезреть вашу спину не менее восьми минут. Электрический венчик облегчит участь ваших предплечий, но создаст другие трудности. Во-первых, шум положит конец легкой необременительной застольной беседе. Во-вторых, длины провода моего венчика, например, хватает только, чтобы дотянуться до одной конкретной конфорки – разумеется, самой свирепой, – что вынуждает меня поместить между кастрюлей и пламенем довольно неустойчивый диффузор, а миска, установленная в кастрюлю с кипящей водой, неминуемо начинает вращаться при взбивании смеси. Всё это довольно рискованно. В такие моменты я чувствую себя воплощением обложки кулинарной книги, проиллюстрированной Ральфом Стедманом, под названием *Fear and Loathing in the Preparation of Dessert* («Страх и ненависть при приготовлении десерта»).

Если вы не уверены, что сможете поддерживать стабильно низкую температуру, вы всегда можете добавить в смесь немного

муки, как и в случае с любыми другими заварными кремами. Это избавит от необходимости применять водяную баню, хотя Делия Смит поступает иначе: она добавляет чайную ложку кукурузной муки в свой соус из четырех яичных желтков, а затем готовит его в емкости, помещенной в кастрюлю с кипящей водой. Идея готовить соус сабайон с добавлением муки не нова. В итальянском журнале середины XIX века я наткнулась на рецепт *sambajon casalingo* – «сабайона домохозяйки» – с каштановой мукой.

Как вариант можете приготовить сабайон заранее, если вас не смущает потребление его в холодном виде: продолжайте взбивать смесь над емкостью с холодной или ледяной водой, после того как хорошо вспените ее на водяной бане. Так смесь получится плотнее. Смешивание полученной массы со взбитыми сливками улучшит ее консистенцию, а также подчеркнет сладость (в хорошем смысле) и глубину вкуса. Недостаток сабайона – его непредсказуемость.

Сливочный сабайон – универсальная смесь, используемая на профессиональных кухнях для приготовления классических десертов. Можно ароматизировать его и заморозить, чтобы получилось парфе, или залить им вымоченные в алкоголе фрукты и карамелизовать. В сочетании с фруктовым пюре получается мусс, воздушную текстуру которого можно сделать более устойчивой при помощи желатина.

Нельзя сказать, что обычный сабайон без сливок менее универсален. Его можно подать в качестве десерта, соуса или коктейля. Я предпочитаю французский термин за его гибкость; стоит заказать *zabaglione*, и вы, скорее всего, получите десерт с вином марсала. Сабайон же может включать любой алкогольный напиток, а также фруктовый сок, ароматизированное молоко, куриный бульон и так далее. При этом сабайон с растопленным сливочным маслом, по сути, представляет собой голландский соус.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

Как и сабайон, голландский соус, или голландез, традиционно готовят на водяной бане, но яичные желтки взбивают не с сахаром и алкоголем, а с лимонным соком или уваренным уксусом, а затем, не прекращая взбивания, постепенно добавляют сливочное масло. Соус голландез считается сложным в приготовлении, но он не обязательно должен быть таковым. Вам нужно лишь следить за уровнем нагрева, как в случае с любым заварным кремом, и не торопиться – и всё будет в порядке. При этом голландский соус является не заварным кремом, а скорее

эмульсией из жира и воды, как и все соусы в этом разделе. Эмульсии – это временные соглашения между молекулами, которые обычно компании предпочитают одиночество. Стимуляция – при смешивании, взбивании или взбалтывании – приводит к соединению молекул, но вскоре после прекращения стимуляции они снова разъединяются.

Это можно предотвратить с помощью связующего ингредиента, например яичного желтка, чьи молекулы протеина имеют гидрофильные «головки», вступающие в реакцию с молекулами воды, и гидрофобные «хвосты», связывающиеся с молекулами жира. Таким образом формируются молекулярные мосты между двумя обычно не сочетаемыми субстанциями.

В этой роли могут выступать и другие вещества, но яичный желток особенно эффективен.

Как и в случае с сабайоном, электрический венчик значительно ускорит и облегчит ваш труд по приготовлению эмульсии. Блендер или кухонный комбайн – почти беспроигрышный вариант. Я говорю «почти», так как одна из главных трудностей, связанных с голландским соусом, – это попытки подать его теплым. Он чрезвычайно плохо поддается разогреву, поэтому лучше всего готовить его непосредственно перед подачей. Соус можно сохранять теплым при помощи водяной бани, по крайней мере какое-то время; кроме того, я читала, что некоторые повара используют термос, но самым надежным будет воспользоваться блендером за пару минут до подачи. К примеру, вы можете выложить на фольгу филе трески, посыпать его приправой, сбрызнуть неострым оливковым маслом, завернуть в фольгу и готовить в разогретой до 180 °C духовке в течение 12 минут. Одновременно с рыбой поместите в духовку противень со слегка смазанными маслом стеблями спаржи, затем растопите сливочное масло для соуса. Минуты за 3 до готовности рыбы приготовьте в блендере голландез. Добавьте в него немного измельченной пряной зелени и подавайте всё вместе. В сезон я также ставлю вариться немного молодого картофеля, прежде чем заняться рыбой. Голландез превращает этот простой набор продуктов в изысканное блюдо, причем на его приготовление уходит всего около четверти часа. Свое название соус получил в честь страны, которая славится молочными продуктами, как и его «родственник» на оливковом масле – майонез – обязан своим именем Маону, столице богатого оливками острова Менорка. Но именно французы, а не испанцы сделали его неотъемлемой частью поварского репертуара, а американцы укрепили его позиции на домашней кухне. Популярность майонеза резко возросла в конце XIX века, когда снизились цены на растительные

масла благодаря распространению масличных культур в Калифорнии и Флориде. Примерно в то же время совершенствование системы реализации свежих продуктов привело к появлению моды на салаты. В 1907 году Эдвард Шлорер, бакалейщик из Филадельфии, открыл способ увеличить срок хранения домашнего майонеза своей жены Амелии; к 1920 году Mrs Schlorer's Mayonnaise стал настолько популярен, что окупил рекламную кампанию и буклет с рецептами. В 1926 году был официально зарегистрирован товарный знак Hellmann's. Универсальность и удобство бутилированного соуса принесли ему большой успех, и он стал использоваться не только при приготовлении салатов. Его жидкую консистенцию оценили любители сэндвичей, ведь размазывать соус по кусочку хлеба куда проще, чем холодное сливочное масло. В 1937 году жена продавца Hellmann's Пола Прайса придумала шоколадный майонезный пирог. Он не содержал яиц или жира помимо тех, что входили в состав майонеза, а плотность ему придавали финики и грецкие орехи. Как и все кексы на основе растительного масла, он имел приятную влажную консистенцию; различные варианты этого десерта популярны и сегодня.

МАЙОНЕЗ

Майонез домашнего приготовления радикально отличается от своего покупного собрата. Он более маслянистый, глянцевый и ароматный, и в нем яснее различимы вкусы ингредиентов – растительного масла и яиц. Hellmann's же и по вкусу остается Hellmann's. Многие производители используют дезодорированное масло, чтобы достичь нейтрального вкуса. Новички в приготовлении майонеза могут начать с более мягких по вкусу видов масла – подсолнечного или рапсового. Какое бы из них вы ни выбрали, сначала попробуйте немного масла в чайной ложечке, так как в эмульсии его вкус усилится. Всего лишь 10 процентов насыщенного оливкового масла, добавленные к более нейтральному сорту, напомнят вам о днях, когда оливки вас не интересовали. Увеличьте пропорцию до 30 процентов, и вы ощутите выраженный горький привкус. Другой немаловажный фактор – цвет. Ярко-зеленое оливковое масло extra virgin аппетитно смотрится в фарфоровом соуснике, но майонезу придает весьма тошнотворный оттенок.

Прежде чем приступать к взбиванию (или нажимать кнопку блендера), подумайте, действительно ли есть резон готовить майонез с нуля. В самом деле, если вы хотите приправить его ароматизаторами с насыщенным вкусом, чтобы получить, например, коктейльный соус к креветкам, вам вполне подойдет

готовый вариант из магазина. Ведь каким бы изысканным ни был домашний майонез, тонкость его вкуса сложно распознать после добавления томатного кетчупа, вустерского соуса и лимонного сока. Как минимум первые восемнадцать лет своей жизни я ела майонез не иначе как в составе коктейльного соуса. С майонезом в чистом виде я познакомилась после того, как переехала в Лондон и стала покупать себе ланч в кафе на границе тотальной серости неподалеку от сквера Shepherd's Bush Green. Кафе владел мужчина, в облике которого всё было каким-то вытянутым – продолговатое лицо, длинные конечности, взгляд, направленный в туманную даль. Он напоминал грейхаунда[39], особенно в холодные дни, когда надевал шерстяной жилет. Я заказывала сэндвич с яйцом, и с мрачной скрупулезностью он покрывал майонезом каждый миллиметр обоих ломтиков дешевого белого хлеба, не истратив впустую ни миллилитра. Затем он разрубал в миниатюрном стальном приспособлении, похожем на гильотину, очищенное вареное яйцо. Иногда в устройство вставлялась пара дополнительных проволочек, чтобы кружочки яйца получались еще тоньше. Кружки одним плотным слоем выкладывались на хлеб. Посыпав яйцо щепоткой соли, мужчина накрывал его вторым ломтиком хлеба и слегка прижимал ладонью. Он разрезал сэндвич по диагонали и заворачивал в бумажный пакет, перекрещивая уголки наподобие банданы на макушке лысого толстяка. Яичные сэндвичи господина Грейхаунда всегда отличались изяществом.

Со временем я нашла работу получше, в более успешной части города, и вынуждена была мириться с предварительно заготовленными и нарезанными яичными сэндвичами такой толщины, что ломтики хлеба (коричневого, зернового, высококачественного) едва ли могли коснуться друг друга, если только вы не сжимали их с силой, так чтобы начинка начала растекаться по краям. В этом было что-то неправильное. Я скучала по мистеру Грейхаунду. Мне нравится думать, что из района Шепердс Буш он переехал в японскую префектуру, где получил известность благодаря педантичной точности своих яичных сэндвичей, женился на поэтессе и доживал свои дни в деревянном домике у реки, окруженном сакурой.

БЁР БЛАН

Как я уже говорила, все базовые рецепты в этом разделе представляют собой эмульсии, но обратите внимание, что следующий соус – бёр блан – не содержит яиц. Он представляет собой своего рода голландский соус без добавления яиц. Но яйцо – самый доступный на домашней кухне эмульгатор, поэтому

его отсутствие существенно затрудняет приготовление соуса. Почему бы в таком случае не ограничиться простым голландезом? Ответ заключается в текстуре. Оба соуса одинаково вкусны благодаря содержанию в них сливочного масла, но бёр блан более нежный.

Чтобы приготовить бёр блан, уварите вино и уксус с луком-шалотом, затем, прогревая смесь на слабом огне и непрерывно взбивая ее, постепенно, небольшими кусочками, добавляйте холодное сливочное масло. Некоторые рецепты рекомендуют выпарить вино или уксус практически полностью, прежде чем добавлять сливочное масло, но в нашем базовом рецепте часть вина всё же остается – на мой взгляд, это делает вкус интереснее, и, как мне кажется, способствует приданию соусу нужной консистенции. Бёр блан происходит из долины реки Луары, и его классическую версию готовят с добавлением белых вин из этого региона, но вкус соуса может варьироваться в зависимости от степени выпаривания жидкости или использования различных жидких ингредиентов и ароматных добавок. Сухой белый вермут придает соусу тяжелый насыщенный аромат, при этом не слишком отдаляя его от оригинального вкуса; в ресторанных меню можно обнаружить целый калейдоскоп всевозможных вариантов бёр блан – с добавлением ликеров шартрёз, перно, соуса табаско и даже сочетания имбиря с соевым соусом. Другая популярная добавка – сливки: небольшое количество подливают после выпаривания жидкости и тоже слегка выпаривают, что способствует процессу эмульгации и препятствует слишком быстрому расслаиванию соуса. Многие рестораны готовят бёр блан таким способом, это дает им возможность использовать его в течение всего дня.

СОУС ВИНЕГРЕТ

Если голландский соус – горячая версия майонеза с добавлением сливочного масла вместо растительного, то бёр блан находится в подобных отношениях с соусом винегрет. Голландский соус и майонез сохраняют консистенцию эмульсии, а вот в бёр блан и соусе винегрет альянс ингредиентов временный – в состоянии покоя оба соуса неминуемо расслаиваются. В бутылках с приготовленной заправкой растительное масло надменно располагается поверх уксуса, будто осознавая свою более высокую стоимость. Стоит энергично взболтать бутылку, и жидкости снова объединяются. Простой соус винегрет можно приготовить из растительного масла и уксуса: три-четыре части масла на одну часть уксуса. Поставьте заправку из масла и уксуса рядом с аналогичной с добавлением горчицы, и

вы заметите, что в той, что состоит из двух ингредиентов, капельки масла значительно крупнее и расслаивается она быстрее. Слегка стабилизировать консистенцию может измельченный зубчик чеснока, но лишь немногие ингредиенты способны сделать эмульсию такой же устойчивой, как при добавлении яичного желтка. Добавьте горчицу, чеснок *и* желток, и ваша эмульсия превратится в густую кремообразную заправку, которую вы сразу узнаете, если когда-либо готовили дома салат «Цезарь». Менее распространенными связующими добавками являются томатное пюре, сливки и тофу, придающие соусу необычный характер.

Соус винегрет, как правило, готовят, не особо задумываясь о результате, однако удачный вариант способен приятно удивить вас. По моему опыту, легкий сладковатый привкус практически всегда делает повседневную заправку запоминающейся. Тертый шалот подчеркивает вкус настолько, что практически оправдывает затраченные усилия, а некоторые утверждают, что сок репчатого лука творит чудеса. Стоит также попробовать заменить бальзамический или красный винный уксус хересным или сочетанием уксуса с лимонным соком. Небольшое количество дрожжевого экстракта Marmite или анчоусов, этого секретного ингредиента многих вкуснейших соусов, придаст ему нотку умами.

Стоит лишь запомнить одну вещь: заправляя соусом винегрет листья салата, перемешивайте их руками. Начните с заведомо меньшего количества заправки и добавляйте по чуть-чуть, пока она не покроет каждый листочек. После этого вы, возможно, поймете, что к вашей *batterie de cuisine*[40] стоит добавить маникюрную щетку, зато помимо идеально заправленного салата вы получите прекрасно увлажненную растительным маслом кожу рук. Пожалуй, это мое самое близкое знакомство с процедурой маникюра. Практика – приправленная разумной долей экспериментаторства – творит чудеса. Ваша цель, как и в случае приготовления любых подобных соусов, – создать нечто насыщенное, пикантное и при этом достаточно плотное. Традиционным вариантом будет эмульсия из растительного масла и уксуса, но вы можете поступить более оригинально и смешать кунжутную пасту тахини с лимонным соком. Роль растительного масла может сыграть пюре из авокадо, мягкий тофу или фруктовые соки, уваренные до консистенции сиропа. Не забудьте попробовать вашу заправку в сочетании с теми продуктами, с которыми планируете ее смешивать – обмакните в нее салатный лист или добавьте несколько капель к ложке теплого чечевичного салата. От того, что вы будете оценивать

вкус заправки как таковой, пользы не больше, чем если вы станете в одиночку разучивать линейный танец перед зеркалом в собственной спальне.

Соус винегрет я готовлю с детства. Это было одно из первых дел, которые мама доверила мне выполнять самостоятельно. В последние годы я довольно часто готовлю домашний майонез и голландский соус. Следуя принципам, изложенным в этом разделе, я смогла добавить к своему репертуару сабайон и бёр блан. Культура ресторанного бизнеса приучила нас ассоциировать классические соусы с дорогими ингредиентами и сложной подготовкой – при этом простые домашние блюда, такие как рыбные котлеты со шпинатом, лосось с брокколи или каре ягненка с печеным картофелем, невероятно преображаются при добавлении удачно подобранного соуса. Соотношение результата и затраченных усилий оказывается более чем выигрышным. Как отмечает Чарльз Сенн в книге *Book of Sauces* (1915 г.), приготовление соусов наилучшим образом демонстрирует умения и знания повара, а способность сделать идеальный соус – высшая степень кулинарного мастерства.

Сабайон

Сабайон можно подавать в качестве соуса (как соленого, так и сладкого) или, увеличив порцию, – в качестве десерта. Самый известный тому пример – итальянский *zabaglione*. Сабайон – это заварной крем, то есть следует либо готовить его на слабом огне, скажем, на водяной бане, либо добавить к нему немного крахмала, чтобы защитить от перегрева. На указанное ниже количество достаточно ½ ч. л. кукурузной муки, которую необходимо смешать с желтками в самом начале приготовления. Чтобы сабайон получился более жирным и плотным, выключите нагрев в конце шага **2** и введите в соус 25–50 г нарезанного кубиками холодного несоленого сливочного масла, по кусочку за раз. Сначала соус может показаться жидковатым, но по мере добавления масла он загустеет.

На 4 порции соуса или zabaglione

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яичных желтка
4 ст. л. сахара **A**
Щепотка соли
60 мл сладкого белого вина для соуса или 120 мл марсалы для десерта **B**

1 Поместите все перечисленные ингредиенты в большую огнеупорную миску и взбивайте в течение 1 минуты – смесь увеличится в объеме и станет светлой. Если вы используете электрический венчик, миска должна иметь достаточно высокие бортики, чтобы сабайон не забрызгал фартук и кухонные стены.

2 Установите миску над емкостью с кипящей водой, так чтобы дно миски не касалось воды. Взбивайте содержимое миски до консистенции ленты. Консистенция ленты подразумевает, что смесь, стекающая с венчика, держит форму в течение нескольких секунд. Для указанного количества ингредиентов вам потребуется 5–7 минут при использовании электрического венчика и около 10 минут, если вы взбиваете вручную.

3 Подавайте сразу, пока соус еще теплый, или снимите миску с водяной бани и продолжайте взбивать соус, пока он не остынет. Ускорить процесс можно, поместив миску с сабайоном в емкость со льдом.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Попробуйте добавить меньше сахара – достаточно будет 1 ч. л. на 1 желток.

B При приготовлении соуса сладкое вино можно заменить любым жидким ингредиентом, сладким или соленым – см. раздел «Вкусы и вариации».

Сабайон → Вкусы и вариации

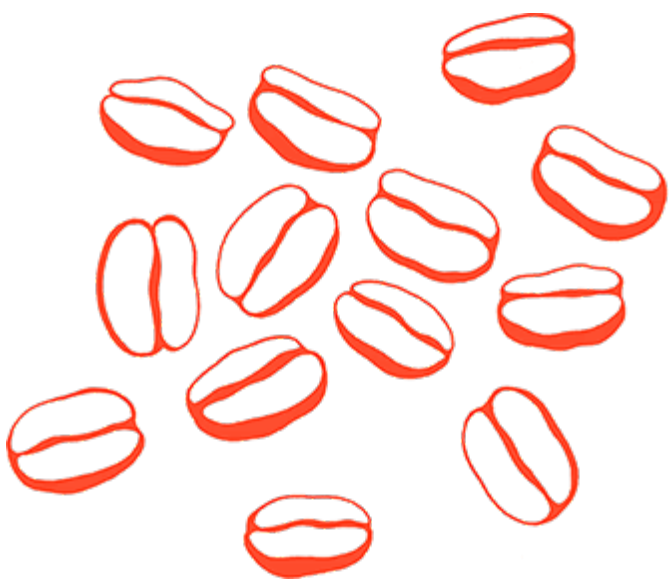
Шампанское

В следующий раз, когда вы подадите шампанское и среди ваших гостей окажется такой, кто берет бокал из вежливости и за весь вечер отпивает лишь крошечный глоточек, отберите его, прежде чем это человек почувствует себя обязанным допить остаток. Теперь вы знаете секрет самого вкусного сабайона всех времен и народов. В нем дрожжевой привкус шампанского изумительным образом сочетается со взбитыми желтками. Такой десерт напоминает бриошь, опущенную в слегка подогретое мюскаде. Сахара лучше добавить поменьше – 1 ч. л. на 1 желток. Сабайон с шампанским часто подают с клубникой, но особенно эффектно его сочетание с припущенными абрикосами, которые к тому же очаровательно смотрятся в бокале для шампанского, сбрызнутые биттером ангостура и украшенные вафельной палочкой. Несладкий сабайон с шампанским (без добавления сахара) – классическая приправа к морепродуктам. Заправьте ложкой соуса устрицы, приготовленные на гриле в половинке раковины: смешайте с шампанским немного соленого устричного сока и добавьте в соус немного сливочного масла в конце приготовления. При отсутствии шампанского необходимый дрожжевой привкус придаст игристое вино кава. В заведении Cinc Sentits в Барселоне сабайон с кавой подают в небольшом бокале в сочетании с теплым кленовым сиропом, охлажденными сливками и щепоткой морской соли с Майорки. Этот десерт заставил меня скакать от восторга подобно той крошечной живой креветке, которая выпала из деревянного ящика одной из пожилых дам возле рынка Бокерия.

Вишневое пиво

Английская компания Trebor выпускала когда-то потрясающие леденцы со вкусом вишни. Их pH, должно быть, составлял 1,5. Стоило положить один леденец в рот, и ваши глаза превращались в узкие щелки; три конфетки прожигали вам небо

так, что впору вызывать машину скорой помощи. Как и многое в этой жизни, сейчас эти конфеты совсем не те, что раньше. Слегка схожие ощущения вызывает у меня бокал *kriek*. Настоящее бельгийское вишневое пиво *kriek* получают путем ароматизации пива ламбик *Schaarbeekse krieken* – местной разновидностью вишен морелло. Ламбик отличается от других сортов пива тем, что является продуктом спонтанного брожения. Его производят в больших сосудах на открытом воздухе. При этом брожение происходит за счет диких дрожжей, содержащихся в атмосфере и ингредиентах, без добавления культурных пивоваренных дрожжей. Вишню (или малину) добавляют в пиво для повторного брожения из расчета 1 кг ягод на 5 л пива, так что вкус получается достаточно резким. Если вы ожидаете чего-то вроде слабоалкогольного фруктового коктейля алкопоп, отмечает писатель Пит Браун, это не ваш вариант. Такие коктейли очень сладкие, с кондитерским фруктовым ароматом. Пиво ламбик одновременно кислое и горьковатое, с натуральными фруктовыми нотками. Однако имейте в виду, что популярность пива *kriek* среди пивоманов, стекающихся в Брюссель со всех уголков земного шара, привела к появлению множества дешевых сладких аналогов. Именно комбинация кислого и яркого фруктового вкуса в настоящем бельгийском пиве делает сабайон настолько ароматным и насыщенным, но при этом не слишком сладким. Идеально в сочетании с мороженым с темным шоколадом.



Кофе

Эрве Тис – ученый, занимающийся молекулярной гастрономией, – подразделяет сабайоны на две категории: соусы с выраженным ароматом и более нежные. Варианты с кофе и лобстером подпадают под первую категорию; с сотерном, ромом и ванилью – под вторую. Как и Делия Смит, Тис предпочитает добавлять к ингредиентам немного крахмала, чтобы предотвратить появление комочков. Для приготовления простого кофейного сабайона разведите 1 ст. л. растворимого кофе в 60 мл горячей воды, затем остудите его и используйте вместо вина согласно нашему базовому рецепту. Вариант Реймонда Бланка отличается большей изысканностью. Он готовит нечто вроде *café crème*, наполняя шоколадную чашечку для эспрессо (в комплекте с шоколадным соусником) кофейным сабайоном и украшая его пенкой из сабайона с вишневой водкой. Основу для обоих соусов готовят из 2 яичных желтков, 25 г мелкого сахара, 1½ ч. л. лимонного сока и 60 мл муската или другого сладкого вина. Готовый соус снимают с огня и взбивают до тех пор, пока не остынет. Затем в него добавляют 75 мл сливок, взбитых до мягких пиков. Чтобы приготовить кофейный сабайон, влейте 40 г кофе *ристретто* в 250 мл готового сабайона, затем в оставшиеся 50 мл добавьте 1 ч. л. вишневой водки, чтобы получить ароматную *пенку*.

Марсала

На острове посреди реки Тибр мне довелось попробовать такой *zabaglione*, ради которого, вероятно, вестготы в свое время напали на Рим. Соус смешали со сливками, заморозили, начинили им кубической формы кекс пандоро и посыпали крошечными ягодками земляники. Десерт дополняли несколько капель бальзамического уксуса с таким насыщенным вкусом, что повар наверняка должен был носить склянку с этим составом не иначе как на цепочке, поближе к сердцу. *Zabaglione* обычно готовят с крепленым сицилийским вином марсалой. Для вкуса марсалы типичны оттенки жареного миндаля, цитруса, ванили, карамели и меда. На протяжении веков для подобных блюд использовались и другие сладкие вина. Повар XVI века Бартоломео Скаппи выбирал сладкую мадеру, известную как мальвазия – именно в ней, как писал Шекспир, был утоплен бедняга Кларенс по приказу собственного брата, Ричарда III. Стоит помнить об этом на случай, если у вас имеются остатки вина и совсем уж мелкие соперники, которых стоило бы устранить. Для мальвазии характерны нотки шоколада, яблок в карамели, жареных орехов и очень хорошего джема. Скаппи

дополнял ее корицей и советовал добавить сливочное масло ближе к концу взбивания. Пеллегрино Артузи предпочитает херес с небольшим количеством рома. Марио Батали использует *vin santo*, отказываясь от сахара, но добавляя сливочное масло, сливки, соль и перец. Этим соусом он заправляет спаржу, приготовленную на гриле. По сути, для *zabaglione* подойдут любые сладкие вина, а вот если вы используете несладкое вино, полученный соус лучше называть сабайоном. Вольфганг Пак готовит свой соус с мерло и подает с ягодами, приправленными сахаром и лимоном.

Молоко и мед

И сказал Господь Моисею: «Идите в землю, где течет молоко и мед». И ответил Моисей: мол, хорошо, Господь, но, минуточку, – а как же холестерин? Молоко хотя бы обезжирено? Библеистика предполагает, что под молоком подразумевалось обещание жирной и питательной пищи, а мед символизировал сладости наподобие гранатов, фиников и винограда. Буквалистам понравится сабайон с миндальным молоком и медом по рецепту Джеймса Мартина: возьмите 3 яичных желтка, 50 г светлого коричневого сахара, 4 ст. л. меда и 75 мл миндального молока, взбейте все ингредиенты на водяной бане до густой муссообразной консистенции. Добавьте 25 мл амаретто и продолжайте взбивать на протяжении еще двух минут. Мартин выкладывает слегка охлажденный соус поверх ягод комнатной температуры, затем помещает блюдо с десертом под разогретый гриль и дает его поверхности слегка подрумяниться.

Горчица

Рыба и горчица – сочетание менее распространенное, чем можно было бы предположить. В Швеции нарезку из соленой рыбы подают с горчичным соусом, а зернами горчицы украшают рулетики соленой сельди; в Бенгалии рыбу готовят сразу и с горчичным маслом, и с зернами горчицы. В целом же такое сочетание встречается нечасто. Розамонд Ман и Робин Вайр утверждают, что рыба обладает самым большим потенциалом из всех продуктов, которые они сочетали с горчицей для книги *The Mustard Book*. К вашему сведению, книга включает рецепты шоколадного печенья с горчицей, фруктового десерта с манго, укропом и горчичной глазурью, а также чатни с бананом, яблоком и горчицей, так что это замечание имеет под собой веские

основания. Марко Пирр Уайт готовит пикантный сабайон с крупнозерновой горчицей, который подает к рыбе. Сначала повар наполовину уваривает 400 мл рыбного велуте (**тут**) и дает ему остыть; тем временем он готовит сабайон из 4 яичных желтков, пары капель воды и 4 ст. л. топленого масла. После этого сабайон смешивается с велуте, 4 ст. л. взбитых сливок и 2 ч. л. крупнозерновой горчицы до жидкой консистенции.

Апельсин

В разгар сезона купите 4 крупных апельсина. Очистите один, чтобы обнаружить, что его мембраны настолько жесткие, что годятся для обшивки носовой части капсул для возвращения в плотные слои атмосферы. Оставшиеся апельсины выньте из фруктовой корзины, изолируйте, как непослушных детей, и забудьте о них на три дня. На четвертый день выбросьте их. Осознав, что вам не из чего готовить пудинг, достаньте апельсины из мусорной корзины и отмойте от налипшей кофейной гущи. Отожмите сок 1 апельсина, добавьте в него по 1 ст. л. куантро и воды (вода поможет предотвратить свертывание яйца). При помощи острого ножа вырежьте дольки двух других апельсинов. Постарайтесь удалить сердцевину и мембраны так, чтобы в вашем распоряжении осталось как можно больше мякоти. Разложите мякоть на 2 небольшие тарелочки. Готовьте сабайон согласно базовому рецепту, используя приготовленную смесь, 2 яичных желтка и 1 ст. л. сахара. Кусочки апельсина полейте соусом и слегка посыпьте молотыми пряностями. Не отказывайтесь от куантро; именно он придает тот горьковатый насыщенный вкус апельсинового джема, который так красит это блюдо.

Сабайон → Другие варианты

ОСНОВА ДЛЯ ПАРФЕ

Взбивайте сабайон, пока он не остынет. Взбейте сливки до мягких пиков и добавьте к соусу вместе с пюре или жидкими ароматизаторами, затем заморозьте.

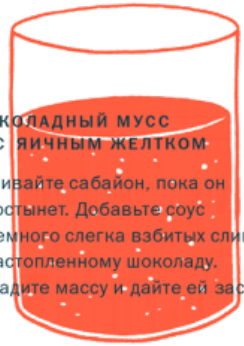
ЛИМОННЫЙ ТАРТ С САБАЙОНОМ ОТ ТОМАСА КЕЛЛЕРА

Основу для тарта наполняют начинкой из сабайона с добавлением сливочного масла и лимонного сока и выпекают.

Залейте соусом ягоды и карамелизуйте.

МОРОЖЕНОЕ С САБАЙОНОМ

К сабайону добавьте взбитые сливки и заморозьте его.



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

Взбивайте сабайон, пока он не остынет. Добавьте соус и немного слегка взбитых сливок к растопленному шоколаду. Охладите массу и дайте ей застыть.

ОСНОВА ДЛЯ СУФЛЕ

Смешайте сабайон с яичными белками, взбитыми до мягких пиков, и запеките.

Голландский соус

При превращении в голландский соус растопленное сливочное масло чудесным образом теряет свою жирность. Указанные ниже ингредиенты вполне можно взбить и вручную, но при прочих равных я почти всегда предпочту использовать электрические приспособления. Правда, кто-то считает такой способ жульничеством и называет результат «масляным майонезом». При этом я никогда не сталкивалась с жалобами на качество своего соуса. Если перед подачей добавить в соус взбитые сливки, у вас получится соус муслин: возьмите сливки для взбивания или жирные сливки (их должно быть вдвое меньше, чем сливочного масла: 125 г на указанное ниже количество). Или можно взять 2 яичных белка, взбитых до твердых пиков, чтобы соус приобрел более легкую, пенную текстуру.

На 4–6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яичных желтка **A**

Щепотка соли

4 ч. л. лимонного сока, подогретого **B**

250 г растопленного несоленого сливочного масла, теплого, но не горячего **C D**

Белый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЛИТЕ

1 В огнеупорной миске, установленной поверх кастрюли с едва кипящей водой, так чтобы дно миски не касалось воды, взбивайте желтки с солью и 2 ст. л. теплой воды в течение 30 секунд. Не прекращая взбивать желтки, добавьте подогретый лимонный сок.

2 Поддерживая очень слабый нагрев, добавьте в желтковую массу немного теплого растопленного сливочного масла и тщательно перемешайте до получения приятной густой эмульсии. Продолжайте добавлять масло небольшими порциями, стараясь избегать попадания плотных частиц. Сначала я добавляю 4 ст. л. масла, затем оставшееся масло в три приема. Взбивайте смесь после каждого добавления масла, так чтобы она снова загустела. Если соус расслаивается, прежде чем продолжать, добавьте немного воды или кубик льда и хорошенько взбейте. Если это не помогает, возьмите еще один желток и добавьте к нему

расслоившийся соус так, как будто это сливочное масло.

3 Попробуйте соус, по желанию добавьте лимонного сока, соли и/или перца. **Е** Если соус слишком густой, можете слегка разбавить его водой.

4 Подавайте соус сразу или можете в течение часа хранить его в закрытой емкости, установленной над кастрюлей со слабо кипящей водой, либо в термосе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБАЙНЕ

1 В блендере или комбайне в течение нескольких секунд взбивайте желтки с солью, 1 ч. л. теплой воды и теплым лимонным соком. Имейте в виду, что если вы используете меньшее количество ингредиентов, чем указано в рецепте, то и чаша блендера должна быть меньше, чтобы лопасти захватывали все ингредиенты.

2 Не выключая лопасти, через трубку постепенно влейте теплое масло, стараясь избегать попадания плотных частиц.

3 Попробуйте соус, добавляя по желанию лимонный сок, соль и/или перец. При необходимости можете постепенно маленькими порциями влить немного теплой воды, не прекращая взбивать.

4 Подавайте соус сразу или можете в течение часа хранить его в закрытой емкости, установленной над кастрюлей со слабо кипящей водой, либо в термосе.

ОТСТУПЛЕНИЯ

А Голландский соус, приготовленный с большим количеством желтков по отношению к сливочному маслу, менее подвержен расслаиванию, но в нем может сильнее чувствоваться яичный привкус.

В Иногда вместо лимонного сока используют выпаренный уксус. В кастрюлю из неокисляющегося материала поместите по 2 ст. л. белого винного уксуса и воды, 1 лавровый лист и 4 горошины черного перца; кипятите на слабом огне, пока жидкость не выпарится примерно на (должно остаться приблизительно 4 ч. л. жидкости). Смесь процедите и дайте ей слегка остыть. Если вы часто готовите голландский соус или бёр блан, приготовьте побольше этой смеси и держите ее в подписанной баночке в холодильнике. Такой уксус может храниться несколько месяцев. Некоторые повара дополнительно ароматизируют эту смесь, добавляя в нее мускатный цвет, эстрагон или шалот.

С При желании можете использовать топленое масло, но в этом случае соус получится гуще, а привкус масла будет менее выраженным. Такой соус можно слегка разбавить в конце приготовления.

D Если сливочное масло скорее горячее, чем теплое, готовый соус рискует оказаться слишком жидким.

E Некоторые также добавляют кайенский перец или табаско.

Голландез → Вкусы и вариации

Красные апельсины

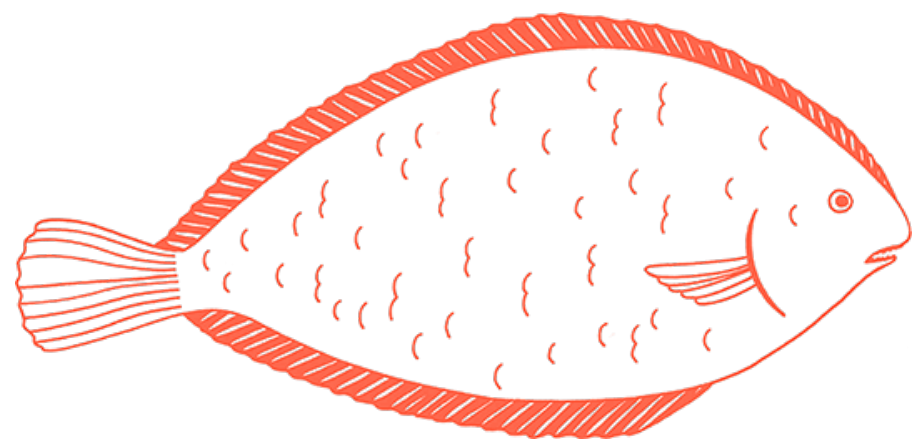
Соус мальтезе, вариант голландского, традиционно подаваемый к блюдам со спаржей, готовят с красными апельсинами. По мнению Джейн Григ-сон, еще лучше будет использовать севильские. Преимуществом красных апельсинов для британцев является тот факт, что созревают они немного позже, чем севильские, так что еще бывают доступны к началу сезона спаржи в Британии. Попробуйте такой вариант мальтезе с кусочком хорошей белой рыбы или с овощами, поспевающими одновременно с красными апельсинами, например с фиолетовой брокколи. Нужно ли добавлять цедру – вопрос спорный; кто-то считает ее горький привкус неприемлемым для нежного соуса. Джон Беш, шеф-повар из Нового Орлеана, готовит крабовые кексы с вариантом голландского соуса, приправленным ароматной уваренной смесью сока местного мандарина, белого винного уксуса, свежего имбиря, шалота, перца горошком, семян кориандра, тимьяна и лаврового листа. По сравнению с этим соус мальтезе кажется довольно простым. Добавьте мелко натертую цедру 1 апельсина к яичным желткам на шаге **1**. Из очищенного апельсина отожмите сок и, отставив в сторону 2 ч. л., разогрейте его с 1 ст. л. воды, затем добавьте к желткам во время взбивания их на водяной бане и приступайте к шагу **2**. Как только соус будет готов, попробуйте его, приправьте по вкусу и добавьте отставленный ранее сок.

Коричневое сливочное масло

Соус *нуазет* – более основательный вариант голландского соуса. Сначала часть сливочного масла нагревают, придавая ему карамельный привкус, нетипичный для обычных соусов. По этой причине нуазет не подходит для бранча – я бы сказала, не по гастрономическим, а скорее по моральным соображениям. Бекон, бриоши и *beurre noisette* – не слишком ли роскошно для полудня? Тогда на вечер вам остается лишь фуа-гра с жареной кукурузой, три бутылки Château d'Yquem и кулачный бой. Есть несколько простых способов приготовления нуазет, но обратите внимание на *Kientzheim*, который Эрве Тис подает к вареной рыбе или к мясу, приготовленному на гриле: вы не найдете лучшего соуса, названного в честь эльзасской деревушки. Прогрейте масло, периодически понемногу добавляя апельсиновый сок, молоко или воду, чтобы оно не подгорело (эту идею Тис позаимствовал у Пьера Ганьера). Дайте маслу остыть, затем добавьте его к смеси яичного желтка, лимонного сока, горчицы и соли. Вероятно, вы обратили внимание, что технология напоминает скорее приготовление майонеза, чем голландского соуса, и что яичную массу не нагревают. Подобным образом Алиса Б. Токлас готовила свой *hollandaise au beurre noisette*, однако вместо коричневого масла она использовала фундук. Алиса дополняла соус уксусом, а не лимонным соком, и подавала к лососю. Традиционный способ приготовления *beurre noisette hollandaise* заключается в следующем: растопите и прогрейте 15 % сливочного масла (так чтобы получилось коричневое масло); из оставшихся 85 % приготовьте соус и добавьте в него теплое жидкое коричневое масло.

Чили

Казалось бы, британское пристрастие к чили – явление современное, однако еще в 1860 году Элиза Актон пропагандировала кайенский перец в качестве добавки во всевозможные блюда, включая голландский соус. Этот соус представлял собой смесь яичных желтков с лимонным соком, сливочным маслом, водой, солью, кайенским перцем и мускатным орехом, но в отличие от большинства рецептов голландеза все ингредиенты помещали в кастрюлю одновременно – хотя Актон отмечает, что, возможно, надежнее было бы воспользоваться водяной баней, готовя блюдо при постоянном помешивании. Голландский соус рекомендуется сочетать с вареным угрем или телячьей головой. В последнее время в голландском соусе чаще используют не кайенский перец, а приправу чипотле. Возможно, это связано с тем, что копченый привкус приправы гармонично сочетается с блюдами, которые обычно едят во время ланча; голландез, приправленный чипотле, также прекрасно подойдет к вареным початкам кукурузы. В голландез из 4 желтков добавьте ¼ ч. л. кайенского перца. Или добавьте 2–3 ч. л. пасты чипотле вместе с желтками на шаге **1** и замените лимонный сок лаймовым.



Рыбный бульон

Вернувшись в Нью-Йорк из деловой поездки в Париж, «Бриллиантовый» Джим Брэди, известный в конце XIX – начале XX века железнодорожный магнат и гурман, рассказал Чарльзу Ректору, владельцу ресторана, где он был завсегдатаем, об изумительном блюде, которое попробовал в ресторане Au Petit

Marguery. Фирменный морской язык Marguery под соусом голландез на легком рыбном бульоне был настолько великолепен, что Брэди поставил ультиматум: если Ректор не сможет воспроизвести это блюдо, он найдет себе другой любимый ресторан. А Брэди был не из тех гостей, которых можно позволить себе потерять. После легкого завтрака, включавшего хлеб, яйца, маффины, овсяную кашу, панкейки, жареный картофель, мясную нарезку и апельсиновый сок, он приглушал полуденный голод парой дюжин устриц или мидий. Старина Бриллиантовый Джим, повелитель рельсов и шпал из Позолоченного века. Ректор немедленно отозвал сына из Корнеллского университета – по крайней мере, так гласит история – и отправил его в Париж на поиски рецепта. Бедняга Ректор младший устроился на кухню в Au Petit Marguery, где надрывался по 15 часов в день, пока не раскрыл секрет соуса. Он тут же приобрел билет на корабль домой; на пристани его встречал сам Бриллиантовый Джим, который отвез паренька в отцовский ресторан и не ушел, пока не уничтожил не менее девяти порций. Говорят, когда тело Брэди исследовали после смерти от сердечного приступа в 1917 году, его желудок оказался в шесть раз крупнее желудка среднестатистического взрослого. По иронии, вариант соуса *Marguery*, описанный в *The Rector Cookbook* (1928 г.), значительно легче, чем классический голландез, так как включает меньше сливочного масла. Ректор использовал 4 ст. л. белого вина и 240 мл уваренного рыбного бульона, взбивал их с 3 яичными желтками, затем добавлял 110 г сливочного масла. Соус готовили на умеренном огне, как традиционный голландез, затем приправляли и процеживали; в последнюю очередь добавляли 1 ч. л. измельченной петрушки. Более изысканные варианты соуса *Marguery* включают креветки, эссенции устриц и мидий.

Укроп

Я лежала в постели, поглаживая отороченные мехом обшлага своего пеньюара и предвкушая бранч. Картофель *rösti* с хрустящей золотисто-коричневой корочкой и мягкой белоснежной серединкой. Затем темно-оранжевый лосось холодного копчения, идеально отваренное яйцо и наконец ложка густого желтого голландского соуса, посыпанного укропом. Но меня ждало ужасное открытие. Кое-кто забыл купить лосося. Я бросилась в кухню, отвергнув предложенный бекон, и всё равно приготовила голландез с укропом. Мы ели его, выложив на кусочки отваренного яйца, с тонкими ломтиками жаренного в кожуре картофеля. Как мне кажется, укроп – идеальная приправа для

голландского соуса: живость его вкуса прекрасно оттеняет теплую удушливость сливочного масла. Добавьте в соус 2–4 ст. л. мелко нарезанного укропа. Некоторые повара ароматизируют укропом уваренный уксус (см. пункт **В** раздела «Отступления»), но в этом случае вашему соусу будет не хватать аппетитных зеленых точек – неотъемлемых на мой вкус.

Мята

Соус палуаз (*paloise*) – довольно известный, но нечасто встречающийся вариант соуса беарнез (*béarnaise*) (в свою очередь являющегося разновидностью голландеза), в котором эстрагон заменяют свежей мятой: великолепное сочетание с *entrecôte frites*, бараньими отбивными и картофельным соте. Диана Генри подает палуаз к жаренному в духовке ягненку, а мне нравится приправлять им приготовленного в горшочке ягненка с фасолью. Вегетарианцам стоит попробовать этот соус в сочетании с гороховыми или бобовыми фриттерами. Уварите белый винный уксус (как описано в пункте **В** раздела «Отступления»), добавив 1 ст. л. измельченной мяты в числе прочих ароматизаторов, затем следуйте базовому рецепту голландского соуса, добавив в готовый соус 2–4 ст. л. измельченной свежей мяты.

Оливковое масло

Хороший вариант – только не называйте это горячим майонезом. Выбирайте оливковое масло с мягким вкусом, лучше золотистое, чем зеленое; возьмите 3 желтка на 200 мл теплого оливкового масла. Следуйте базовому рецепту, постепенно добавляя оливковое масло вместо сливочного.

Маракуйя

Маракуйя – типичная распутная дама: избыток парфюма, леопардового оттенка мякоть. Стоит слегка разбавить вкус, и его приторно-фруктовая яркость сменится гармоничным сочетанием цветочных и едких оттенков, а кислые нотки будут выполнять ту же функцию, что лимон (или уваренный уксус) в голландском соусе. На Гавайях, где популярен этот фрукт (его желтая разновидность, а не фиолетовая, которая обычно продается в Англии), голландез, как правило, готовят с маракуйей. Соус прекрасно дополняет крабовые кексы, отварную или жареную белую рыбу или дикого лосося и опаленного тунца. Вместо

лимонного сока используйте протертую через сито мякоть маракуйи – из каждого фрукта получается по 1–2 ч. л.

Эстрагон и шалот

Воспринимать беарнез исключительно как приправу к *стейкам* – настоящее преступление против стиля. Роберт Кэрриер подает его к обжаренным в панировке мидиям. Саймон Хопкинсон напоминает нам, что беарнез прекрасно сочетается с ягненком, палтусом и даже запеченным картофелем. В книге по телесериалу «Заключенный» герой по кличке Номер Шесть наскоро готовит беарнез к *oeufs à la Beaugency* – вареным яйцам с корзинками артишоков, – жалуясь, что приходится довольствоваться убого оснащенной кухней. Ни чеснокодавилки, ни вращательной терки. Специи из банки. Любой подумал бы, что он в уэльском захолустье где-нибудь в конце 1960-х. Смешайте 2 ст. л. очень мелко нарезанного шалота, 3 ст. л. уксуса с эстрагоном и 1 ст. л. воды и уварите, так чтобы осталась примерно 1 ст. л. жидкости. Процедите, слегка остудите и добавьте к желткам вместо лимонного сока, затем следуйте базовому рецепту. После того как подмешаете всё сливочное масло, добавьте 2–3 ст. л. мелко нарезанных листиков эстрагона. Еще одна вариация беарнеза – соус шорон: одновременно с эстрагоном добавьте 1 очищенный от кожицы и семян и нарезанный кубиками помидор.

Майонез

Пластичная эмульсия из яйца и растительного масла, приправленная горчицей и лимонным соком или уксусом. Домашний майонез более сливочный и менее студенистый по консистенции, чем промышленный. Также он покажется вам менее сладким и кислым, а вкус яйца, наоборот, будет более выраженным. Охлажденный в холодильнике майонез особенно хорош с горячим картофелем фри, который продается в Бельгии и Нидерландах в бумажных кульках. Взбейте 100–150 мл жирных сливок или сливок для взбивания и добавьте их в соус, чтобы получить майонез *шантильи* – его более легкую, воздушную версию, которую обычно подают, к примеру, с вареным лососем, а не в простом яичном сэндвиче. Майонез отличается очень устойчивой консистенцией, так что с легкостью допускает любые мыслимые добавки.

На 350 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яичных желтка **A**
1–3 ч. л. дижонской горчицы **B**
Пара щепоток соли
300 мл растительного масла **C D**
1–3 ч. л. лимонного сока или винного уксуса **E**
Пара щепоток перца – по желанию **F**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВРУЧНУЮ

1 Взбейте желтки с горчицей и парой щепоток соли.

Желтки должны быть комнатной температуры. Если вы достали яйца из холодильника, подержите их в теплой воде в течение 5 минут, прежде чем разбивать и отделять желтки от белков. Не перестарайтесь с приправой: вы всегда можете добавить ее позже.

2 Не прекращая взбивания, добавляйте растительное масло – медленно, первые 1–2 ч. л. по капле. Как только у вас получится эмульсия, продолжайте добавлять масло по чайной ложке, затем по столовой, затем медленной равномерной струйкой. Как только добавите всё масло, тщательно взбейте смесь венчиком в течение 30 секунд.

3 Влейте лимонный сок или уксус и приправьте по вкусу.

4 Храните в холодильнике в закрытой крышкой банке, употребите в течение недели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБАЙНЕ

1 В чашу небольшого блендера или кухонного комбайна поместите желтки, горчицу и соль, взбейте.

2 Не выключая лопасти, через трубку влейте растительное масло – сначала тонкой струйкой.

3 Как только вольете всё масло и получите эмульсию, снимите крышку, добавьте лимонный сок или уксус и приправы по вкусу, накройте крышкой и снова взбейте.

4 Храните в холодильнике в закрытой крышкой банке, употребите в течение недели.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Даже 1 желток способен превратить огромное количество растительного масла в майонез, но всё же более типично соотношение 150–250 мл на 1 желток. Необязательно добавлять всё масло; остановитесь, когда получите желаемое количество майонеза или добьетесь желаемой плотности.

B Горчица нужна для вкуса – добавлять ее необязательно.

C Чем больше растительного масла вы используете, тем гуще будет майонез. Вы можете разбавить его, подлив в готовый соус немного воды.

D Что касается растительного масла, лучше использовать подсолнечное, рапсовое, арахисовое или очень мягкое оливковое. Постарайтесь не добавлять слишком много оливкового или орехового масла с выраженным вкусом – большинство поваров разбавляют его чем-нибудь попроще и подешевле.

E Кто-то предпочитает добавлять уксус или лимонный сок к желткам в самом начале приготовления, но с точки зрения консистенции лучше сделать это в конце.

F В некоторых рецептах рекомендуется добавлять немного белого перца; другие советуют черный.

Майонез → Вкусы и вариации

Бекон

Учитывая, с какой легкостью можно собрать жир при нагревании бекона, странно не попробовать добавить его в майонез вместо растительного масла. Давно уже стало обычным делом – то ли из чувства противоречия, то ли в связи с невосприимчивостью юношеских талий к насыщенным жирам и углеводам – нагромождать один бесстыдно калорийный ингредиент на другой такой же. Двойной чизбургер с голубым

сыром во фритюре. В половинках булочки с густыми топлеными сливками. С майонезом на свином жире! Во избежание подобного вавилонского чревоугодия предлагаю подать ваш майонез с чем-нибудь бодряще горьким. Сочетание горьких салатных листьев с солоноватым свиным жиром наводит на мысль о *frisée aux lardons*, классическом французском салате из кудрявого эндивия, кусочков бекона и вареного яйца, или о давней итальянской традиции заправлять радиккьо горячим топленым салом и тертым сыром. Мне нравится, как майонез со свиным жиром проявляет себя в сочетании с салатом фризе, жареным фундуком и яблоками. Им также можно смазать подсушенные панини со смесью свежего и приготовленного на гриле радиккьо и тончайшими ломтиками пекорино с чили. Можете добавить в майонез только жир, вытопленный из бекона, но если его недостаточно, смешайте 1 ст. л. жира с 125 мл нейтрального растительного масла, и соус приобретет отчетливый аромат бекона. Разумеется, жир должен быть жидким и процеженным. Попробуйте майонез, прежде чем подсаливать: больше соли может и не понадобиться. Приправьте соус 1 ч. л. сладкой паприки и небольшим количеством красного винного уксуса на шаге **3**.

Сыр

Мы понимаем, что между Энни Холл и Элви Сингером ничего не выйдет, когда она заказывает пастрому на белом хлебе с майонезом. Элви выглядит так, как будто у него поперек горла застрял соленый огурец. Это же чистой воды солецизм, всё равно что попросить *entrecôte bien cuite*[41]. Такой сэндвич будет не

только безнадежно унылым без живительной терпкости горчицы, но и, скорее всего, некошерным, так как майонез не является *kashrut*[42], если только желтки не проверялись на наличие кровяных пятен. С таким же успехом она могла бы заказать сэндвич «Рубен» с крамольным сочетанием мяса и сыра. Если всё это вас не смущает, я рекомендую попробовать вариант «Рубена», в котором вместо традиционной заправки из майонеза с пикулями используется пикантный майонез с добавлением голубого сыра. В Англии подходящим временем для экспериментов с сырным майонезом является Рождество с его неминуемым избытком стилтона. Попробуйте приготовить сэндвич с тонкими ломтиками индейки и приправить его сырным майонезом. Как-то раз в День подарков[43] ввиду отсутствия квашеной капусты я использовала салат из тонко нарезанной сырой брюссельской капусты. Обычно майонез с голубым сыром подают к крылышкам баффало или разбавляют и добавляют в салат из бекона со шпинатом. Соедините 50–100 г ароматного сыра с готовым майонезом и смешайте блендером или разомните, в зависимости от желаемой текстуры соуса.

Карри

При всем безразличии французов к индийской кухне им нравится вкус карри. Майонез с карри в изобилии представлен на полках французских супермаркетов. Неравнодушны к такому соусу и датчане – как отмечает Джейн Григсон, майонез с карри часто подают к соленой сельди, мясу и салатам в стиле *grand-aïoli*. Если вы готовите майонез самостоятельно, Григсон рекомендует использовать арахисовое или кукурузное масло. Британцы в основном используют майонез с карри для приготовления «коронационного цыпленка» – блюда такого же вечного, как и сама монархия. Оригинальное блюдо, приготовленное Розмари Хьюм к ланчу в честь коронации королевы в 1953 году, отличалось замечательной глубиной вкуса. Измельченный репчатый лук пассеруют на небольшом количестве растительного масла с порошком карри, затем тушат на слабом огне с добавлением красного вина, томатного пюре, лаврового листа, ломтиков лимона, пряностей и воды. В результате получается ароматная паста, которую процеживают и смешивают с майонезом и абрикосовым пюре. В последнюю очередь добавляют лимонный сок и немного взбитых сливок. Датский вариант майонеза с карри готовится значительно быстрее: к 350 мл майонеза добавьте 1 ст. л. порошка карри и 4 ст. л. жирных сливок, а также лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Чеснок

Если бы испанцы заправляли ложкой айоли каждую тарелку сосисок с хрустящим картофелем, Бенидорм так и оставался бы милой рыбацкой деревушкой. Среднестатистический отпускник 1960-х, наведывавшийся в Коста-дель-Соль, не был любителем сочетания чеснока с растительным маслом, а айоли представляет собой максимальную концентрацию этих двух ингредиентов. Родина соуса – Каталония, где с использованием одного только чеснока из оливкового масла получают эмульсию. Сейчас айоли чаще всего делают с яйцом, как и майонез (куда более простой способ) либо его провансальский эквивалент, который подают в составе *le grand aïoli*. Мое первое знакомство с *grand aïoli* произошло, к сожалению, не за стофутовым столом на деревенской площади в окружении франтоватых фермеров с пышными усами, а в модном французском ресторане в Найтсбридже. Мой спутник скрылся из виду за многоярусной стойкой, на которой обычно подают *fruits de mer*[44]. На ней стояли миски с бланшированной зеленой фасолью, молодым картофелем в мундире, сваренными вкрутую яйцами, желтками, напоминающими холодное сливочное масло, тоненькими морковками с пушистыми зелеными хвостиками, редисом, разношерстной командой грубо нарезанных ломтей хлеба и, наконец, на самой верхушке красовался цельный артишок. Во Франции *le grand aïoli* – или, как его еще называют, *l'aïoli monstre* – традиционное блюдо, которое подают летом на ланч или в канун Рождества на ужин. Кроме того, это идеальная закуска для воскресного обеда, так как большую ее часть можно подготовить заранее. В качестве основного блюда я бы подала томленную в духовке ножку ягненка – отчасти потому, что на следующий день из ломтиков остывшего мяса с овощами и *aïoli* можно сделать сэндвич, напоминающий о вчерашнем пиршестве. Некоторые рецепты рекомендуют измельчать чеснок и смешивать его с яичным желтком, прежде чем добавлять растительное масло, но, так как чеснок бывает очень разным по вкусу, я предпочитаю растирать его в пасту и затем уже добавлять в майонез небольшими порциями, пробуя на вкус. Для приготовления *aïoli* из 300 мл растительного масла возьмите от 2 до 6 зубчиков, в зависимости от их размера и вкуса. Можете также использовать копченый, запеченный или черный (ферментированный) чеснок. Еще один вариант – дикий чеснок, который следует бланшировать и обсушить, прежде чем смешивать с маслом. После этого масло процедите через мелкое сито и используйте, как обычно.

Зеленая богиня

Заправка «Зеленая богиня» (*Green goddess*) – это смесь майонеза, уксуса с эстрагоном, репчатого лука, анчоусов, шнитт-лука, петрушки и эстрагона. Считается, что изобрели ее в Palace Hotel в Сан-Франциско. В ней много уксуса, часть которого в современных рецептах всё чаще заменяют сметаной. Еще одно недавнее дополнение – авокадо, которое как минимум придает соусу приятный цвет. Легенда гласит, что где-то около 1920 года шеф-повар отеля Palace Филип Рёмер придумал этот соус специально для великого английского актера Джорджа Арлисса, который гостил в отеле во время работы над пьесой под названием *The Green Goddess* (надеюсь, во время репетиций *The Seagull* – «Чайки» – он столовался в месте с менее угодливым хозяином). Для приготовления оригинальной, более чем бодрящей версии смешайте с 350 мл майонеза следующие ингредиенты: 125 мл уксуса с эстрагоном, 1 стебель зеленого лука, очень мелко нарезанный вместе с 10–12 филе анчоусов, 4 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 2 ст. л. мелко нарезанного эстрагона и 8 ст. л. нарезанного шнитт-лука. Для более мягкого на вкус варианта замените уксус сметаной и 2 ст. л. лимонного сока.

Грибиш, ремулад и тартар

Название соуса *gribiche* звучит как имя придворного льстеца в пьесе Мольера. Фактически это представитель семейства пикантных неоднородных соусов на основе майонеза, включающего также ремулад и тартар, в состав которых могут входить мелко нарезанные корнишоны, каперсы, шалот, вареный яичный белок и *fines herbes*[45] (кервель, шнитт-лук, петрушка и эстрагон). *Грибиш* представляет собой эмульсию из протертых вареных яичных желтков с горчицей, растительным маслом, лимонным соком или уксусом, но пропорции и способ приготовления совпадают с нашим базовым рецептом майонеза. Соус получится не таким плотным по консистенции, как майонез с сырым яйцом, и будет больше подвержен расслаиванию, однако он также с легкостью возвращается в исходную форму. Традиционно *грибиш* подавали с отварным языком или *tête de veau*[46], но он также идеально сочетается с холодным ростбифом, вареными яйцами и жареной рыбой, что логично для соуса, настолько схожего с тартаром. Сварите вкрутую 2 яйца, извлеките желтки (отложив в сторону белки), протрите их через сито, смешайте с горчицей, приправьте и продолжайте в соответствии с базовым рецептом. В готовый майонез добавьте мелко нарезанные белки, а также по 1 ч. л. измельченных каперсов и шалота и 1–2 ст. л. измельченных *fines herbes*. Чтобы приготовить ремулад, смешайте 2 ч. л. дижонской горчицы и 1 ч. л. пасты из анчоусов с 2 сырыми яичными желтками на шаге **1**, затем добавьте в готовый майонез по 1 ст. л. измельченных каперсов, корнишонов, петрушки, эстрагона и кервеля. (Этот вариант ремулада сложнее, чем тот, которым приправляют сельдерей, – он описан в разделе «Горчица».) По сути своей тартар – это ремулад без анчоусов, но с добавлением сока половины лимона одновременно с зеленью.

Мисо

Генри Аданайя покинул свой высококлассный ресторан в Чикаго, чтобы продавать хот-доги на Гавайях. Не те старые добрые хот-доги, к которым мы привыкли. Меню заведения Hank's Haute Dogs включает хот-дог с морепродуктами, дайконом и майонезом с мисо. Шеф-повар Масахару Маримото готовит необычный майонез с мисо, чтобы заправлять им темпуру с креветками. Покупной соус он дополняет лимонным соком, белым мисо, апельсиновой цедрой, пастой чили и апельсиновым ликером. Разновидностей мисо не меньше, чем опавших лепестков под сакурой, но для подобного блюда как нельзя лучше подойдет легкий белый мисо. Смешайте 1 ст. л. белой пасты

мисо, 2 ч. л. пасты васаби, 2 ст. л. сока лайма, 2 ст. л. воды и 1 ч. л. мягкого светло-коричневого сахара до однородной консистенции. Добавьте полученную смесь к 350 мл майонеза.

Горчица

У Maille and Hellmann's этот соус называется «Дижоннез». Ремулад, классическая заправка для нарезанного сельдерея, – это по своей сути майонез с горчицей, и тот же термин относится к одному из пикантных соусов в разделе *Грибиш*. Добавьте 3–5 ст. л. дижонской горчицы к 350 мл майонеза. Мне нравится использовать смесь мелко- и крупнозерновой горчицы в заправке для сельдерея из-за интересного визуального эффекта.

Коктейль из креветок

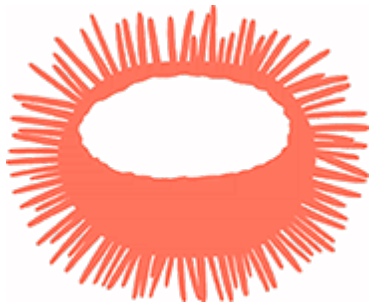
Креветочный коктейль давно избавился от репутации старомодного продукта, так что для его использования поварам больше не приходится подыскивать эвфемизмы, такие как *соус bagnarotte* или *Мари Роуз*. Конечно, причиной возрождения этого продукта является, во-первых, тот факт, что ничто так не улучшает его вкус, как настоящие креветки из морских глубин. Я совсем забыла, почему мне нравится креветочный коктейль, пока не оказалась в Гетеборге несколько лет назад: дело не столько в соусе, сколько в самих креветках. Они были сладкими, солоноватыми и упругими, как вздернутый носик русалки. Я спросила официанта о происхождении креветок, ожидая встретить в ответ легкое недоумение, как будто сама идея импорта морепродуктов в Швеции недопустима. «Гренландия», – ответил он. Всё-таки шведы отлично знают, где нужно закупать креветки, как когда-то делали и британцы до засилья на рынке тепловодных фермерских креветок – отвратительных хлюпающих морских жучков с химическими нотками во вкусе, как будто их дважды макнули в ванночку для лечения бородавок. Если вы не рассматриваете возможность уик-энда в Гетеборге, подыщите хорошего продавца рыбы или используйте мясо краба. Для соуса смешайте 2 части майонеза, 1 часть томатного кетчупа, немного вустерского соуса и лимонного сока по вкусу. Приправьте солью, черным и кайенским перцем. Яркости добавит небольшое количество бренди или водки. Похожие варианты заправки – *Louie, Тысяча островов* и так называемый *Русский соус*; все они включают мелко нарезанные овощи: томаты, пикули и шалот.

Айва и чеснок

Allioli de Codony – это майонез с чесноком и пюре из айвы. Клаудия Роден упоминает его в *The Food of Spain*, наряду с грушевым или яблочным айоли. Обычно тот и другой соусы подают к жаренному в духовке или на гриле мясу и вареному картофелю. Отварите или запеките в духовке 250 г айвы (или два небольших яблока – Cox's или «грэнни смит» – либо груши) прямо в кожице до очень мягкой консистенции. Снимите кожицу, удалите сердцевину и разомните мякоть в пюре. Добавьте пюре к 350 мл майонеза вместе с 3–4 измельченными зубчиками чеснока и 4 ст. л. оливкового масла *extra virgin*.

Красный перец

Rouille («ржавчина») – это соус наподобие майонеза с чесноком, красным чили и иногда с небольшим количеством шафрана. Соус популярен на средиземноморском побережье Франции, где его подают к буйабесу, рыбе на гриле или вареным яйцам. Самый распространенный вариант: смазанные соусом руй и натертые чесноком ломтики французского хлеба в сопровождении щепотки тертого грюйера опускают в *soupe de poissons*[47] такого же рыжего оттенка. Если вам не повезет, вам подадут смягченный вариант соуса, цветом напоминающий не ржавчину, а скорее уставший металл, в котором чили заменяют безобидным красным перцем. Некоторые рецепты рекомендуют стандартный для майонеза подход: добавить 1 очищенный от семян красный чили и 2–4 зубчика чеснока, измельченных в пасту, с 1 ст. л. томатного пюре (вместо традиционной горчицы), а также красный винный уксус и лимонный сок, чтобы придать соусу основательности. В других вариантах яичный желток заменяют картофельным пюре или панировочными сухарями, как в греческом *skordalia*.



Морские ежи

Задолго до того, как умами стал притчей во языцех, для придания пикантности любого рода соусам использовались анчоусы. К примеру, рыбный соус, который в Юго-Восточной Азии готовят преимущественно из анчоусов, можно смешать с покупным майонезом, чтобы дополнить многослойную вкусовую композицию вьетнамских сэндвичей *bánh mì*. Куда более элегантный вариант предлагает Мишель Ру: майонез с морскими ежами, которым он заправляет устриц. Ру добавляет дюжину морских ежей в майонез из 2 яичных желтков, 1 ст. л. дижонской горчицы, 250 мл арахисового масла и 2 ст. л. лимонного сока. Взбейте 100 мл сливок для взбивания до мягких пиков и аккуратно введите их в соус наряду с 1 ст. л. Grand Marnier и парой капель табаско. Подавайте с охлажденными ракообразными.

Морские водоросли и васаби

Пожалуй, Япония – не та страна, которая ассоциируется с майонезом, однако повара-сушисты применяют при приготовлении обернутых в водоросли роллов комбинацию васаби с майонезом. Том Керридж из паба The Hand and Flowers добавляет водоросли в майонез с васаби и подает его к устричным фриттерам. Майонез с водорослями и васаби прекрасно дополнит рыбное *fritto misto*, подаваемое с ломтиками лимона: таким образом, вы можете выбирать между соленой, горячей и кислой заправками.

Из водорослей Керридж предпочитает *Ulva intestinalis*, или так называемый морской салат, напоминающий своим видом внутренности Шрека. В Японии этот сорт выращивают в специальных хозяйствах. В Англии такие водоросли можно обнаружить на собственных сапогах после прогулки по пляжу. Джон Райт пишет, что свежесобранные водоросли имеют только соленый вкус. После того как их высушивают на солнце или в духовке, измельчают в хлопья наподобие нори или жарят кусочками во фритюре, они приобретают характерный овощной привкус. Керридж промывает 50 г сырых водорослей и измельчает их в кухонном комбайне со 120 мл рисового уксуса, 2 яичными желтками и 1 ч. л. пасты васаби, затем постепенно добавляет 250 мл растительного масла, продолжая взбивать до получения эмульсии. Подчеркнуть вкус майонеза Керридж советует с помощью устричного сока, добавляемого в самом конце.

Тунец

Vitello tonnato не отличается внешней презентабельностью. Даже на самой изысканной миланской тарелке бледная комбинация телятины и майонеза с тунцом будет выглядеть выцветшей иллюстрацией из кулинарной книги 1950-х. Традиционное дополнение – каперсы – с точки зрения внешнего вида тоже не сравнятся с жизнерадостной красной смородиной. Однако какая разница? Это так вкусно, что едва ли будет оставаться в тарелке настолько долго, чтобы успеть травмировать чье-либо чувство прекрасного. Телятину иногда заменяют свининой или цыпленком; некоторые повара жарят мясо в духовке, другие отваривают. В любом случае блюдо обычно подают комнатной температуры или даже слегка остывшим. Если у вас нет возможности расположиться в пляжном клубе или на палубе яхты, найдите самое приятное место в саду и устройтесь там с бокалом чего-нибудь розового. Следующего количества должно хватить примерно на килограмм мяса. В блендере или кухонном комбайне смешайте 250 мл майонеза с 1 баночкой тунца хорошего качества массой 160 г (включая масло), филе 4 анчоусов и 1–2 ст. л. лимонного сока. Когда смесь станет однородной и кремообразной, добавьте 2–3 ст. л. промытых и обсушенных каперсов. Некоторые любят разбавлять соус небольшим количеством бульона, если подают его к отварному мясу. Готовое мясо нарежьте очень тонкими ломтиками, выложите на тарелку и равномерно полейте соусом. Марселла Хазан предлагает выкладывать *vitello tonnato,* чередуя слои мяса и соуса, наподобие лазаньи. По ее словам, готовое блюдо может храниться в холодильнике в течение недели.

Бёр блан

По сути, бёр блан – вариант голландеза без добавления яйца. Это подразумевает, что приготовленный с тем же количеством сливочного масла соус будет заметно более жидким. Тем не менее он остается достаточно плотным, для того чтобы не растекаться по тарелке. Обычно бёр блан подают к рыбе, но вегетарианцам также стоит обратить на него внимание. Я бы с удовольствием приправила им, к примеру, отваренную фиолетовую брокколи на подушке из пушистого белого риса басмати. Соотношение уваренной жидкости и сливочного масла составляет 75 мл на 250 г – практически как в соусе винегрет.

На 6–8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 крупная головка шалота (или 2 маленькие) **A**
250 г несоленого сливочного масла с чили **B C**
4 ст. л. белого винного уксуса **A D**
150 мл сухого белого вина **A D**
Соль
Лимонный сок – по желанию

1 Шалот мелко порубите. Треть сливочного масла нарежьте кубиками с ребром 1 см, а оставшуюся часть – кубиками с ребром 2 см.

2 В маленький сотейник из неокисляющегося материала положите шалот, влейте уксус и уваривайте его на слабом огне до тех пор, пока в сотейнике почти не останется жидкости. Добавьте вино и уварите его наполовину. **E**

3 При слабом нагреве начните добавлять сливочное масло – сначала маленькие кубики по одному при постоянном помешивании. Когда предыдущий кубик *почти* растает, добавляйте следующий, пока не используете всё масло. Время от времени снимайте кастрюлю с плиты, чтобы предотвратить перегрев соуса. По мере добавления масла он должен загустевать. Если соус начинает выглядеть, как растаявшее масло, не прекращая помешивания, снимите кастрюлю с огня и добавьте холодного масла. Если это не помогает, остается лишь растопить остаток масла и использовать расслоившийся соус для приготовления голландеза (**тут**).

4 Соус приправьте и процедите.

Если вы решили не процеживать соус, чтобы оставить в нем

кусочки шалота, убедитесь, что они нарезаны достаточно мелко и хорошо размягчились. Для этого может потребоваться добавить чуть больше жидкости для уваривания и дольше варить смесь на слабом огне.

5 При желании добавьте лимонный сок. Подавайте соус теплым.

Лучше всего подавать бёр блан сразу. Некоторое время соус можно хранить на водяной бане, но он может расслоиться. Кто-то советует хранить соус в термосе.

Было бы неплохо подогреть тарелки перед подачей, чтобы поддержать температуру соуса.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Уваривание – это возможность усилить вкус и аромат соуса. Помимо вина и уксуса можно использовать бульон, сливки и фруктовые соки, а также другие ароматные добавки – одновременно с шалотом или вместо него.

B В большинстве кулинарных книг рекомендуется несоленое масло, однако, по мнению Ричарда Олни, аутентичным выбором для этого соуса было бретонское соленое масло. Пол Гейлер утверждает, что соленое масло делает соус немного плотнее по консистенции. Если вы используете соленое масло, не солите соус, пока не попробуете его на вкус.

C Добавляйте неочищенное масло в желаемом количестве, так как оно содержит вещества, необходимые для образования эмульсии. Топленое масло не годится.

D Существует множество вариантов уваривания жидкости. Можно взять только вино или только уксус либо их сочетание. Некоторые разбавляют их водой. В этом варианте сливочное масло добавляют в сотейник с достаточно большим количеством жидкости; иногда жидкости, наоборот, практически не остается.

E Чтобы предотвратить расслаивание соуса, влейте в уваренную смесь 2 ст. л. жирных сливок в конце шага **2** и прогрейте массу, прежде чем добавлять сливочное масло. Или добавьте немного сливок, после того как масло полностью растает, и прогрейте соус на слабом огне.

Бёр блан → Вкусы и вариации

Яблоко

Рыба любит кислые добавки. Очевидным фаворитом является лимон, но макрель предпочитает крыжовник, а креветки мечтают о союзе с неспелым манго. Яблочный бёр блан превосходно

дополняет палтуса, лосося или морские гребешки; он подойдет к большинству пород рыбы, или вы можете переместиться из водных глубин на землю и добавить его к ломтикам свиной корейки. Уварите смесь из 4 ст. л. яблочного уксуса и 150 мл яблочного сока, затем следуйте базовому рецепту, приправив готовый соус парой ломтиков хрустящего кислого яблока. Пористая, освежающе-хрустящая текстура яблока великолепно гармонирует с мягкостью рыбы и придает бодрящую нотку большинству овощей.

Шнитт-ЛУК

Новичкам в приготовлении соуса бёр блан может быть интересно испробовать его на своих домашних. В сочетании с парой столовых ложек мелко нарезанного шнитт-лука он может превратить воскресный завтрак из тостов с вареным яйцом в нечто, напоминающее куда более элегантный бранч. Как указано в пункте **Е** раздела «Отступления», самый надежный способ приготовления этого соуса – влить в уваренную основу пару столовых ложек сливок и снова слегка выпарить жидкость, прежде чем добавлять сливочное масло. По мнению кулинарного гуру Джеймса Петерсона, способ довольно еретический, однако его применение «практически невозможно распознать». Это останется между вами и вашим творением. На самом деле встречаются рецепты, предполагающие использование 250 мл сливок с парой столовых ложек уваренной основы и 225 г сливочного масла – но если взять сливки и масло в одинаковой пропорции, действительно ли вы получите бёр блан?

Зеленый перец горошком

По словам Анны Виллан, до середины XX века бёр блан был малоизвестен за пределами Северной Луары и Южной Бретани. Своей славой соус обязан шеф-повару знаменитого парижского

заведения Mère Michel, который замешивал его в гигантских объемах, чтобы заправлять типичное луарское блюдо – вареную щуку. Зеленый перец – по сути своей свежий, не высушенный черный перец – был также неизвестен в Европе до 1960-х годов, когда его начали заготавливать и экспортировать малазийцы. Его появление в Париже вызвало сенсацию, особенно в составе соуса к стейку или в качестве приправы к утке. В Азии зеленый перец – популярная приправа к блюдам стир-фрай и карри. Он не такой острый, как черный, с фруктовым привкусом и ноткой лаврового листа. Его заметная непопулярность сейчас, возможно, связана с избыточным присутствием на прямоугольных черных тарелочках 1980-х; при всей своей незрелости он вполне созрел для возрождения. Попробуйте 2 ст. л. маринованного зеленого перца, который, слив жидкость, смешайте с соусом после добавления последней порции масла. Вы также можете купить сушеный зеленый перец: он выглядит как окаменевший горошек, который вы выметаете из-под холодильника во время генеральной уборки. Возьмите 3 ст. л. перца, слегка раздавите в ступке и добавьте после масла. Очевидным компаньоном для такого соуса будет стейк, но зеленый перец хорошо сочетается и с рыбой, особенно с куском дикого лосося.

Лаванда и розовая вода

Трудно найти такую ароматную добавку, которая бы еще не использовалась в соусе бёр блан. Сочетание лаванды и розовой воды от Роберта и Молли Краузе – одно из самых необычных в моей коллекции. Я обнаружила его в их книге *Cook's Book of Intense Flavors*. Таким соусом они приправляют глазированные шампиньоны гриль. Сначала уваривают смесь сухого белого вина, шалота, сушеных бутонов лаванды и черного перца горошком, затем ее соединяют со сливочным маслом и розовой водой. Краузе рекомендуют добавлять розовую воду понемногу, чтобы добиться ощутимого, но не слишком интенсивного аромата.

Лемонграсс и листья лайма

Азиатские ингредиенты в соусе бёр блан? Несовместимо, как театр теней и *Comédie Française*. Но попробуйте это сочетание, и, ручаюсь, результат вас приятно удивит. Кто-то заменяет белое вино рисовым уксусом; другие добавляют типично азиатские пряности – лемонграсс и листики лайма. Нередко готовый соус дополняют небольшим количеством соевого соуса.

Мюскаде и другие белые вина

В большинстве рецептов бёр блана используется белое вино, но не повредит и шампанское. Отличный вариант – саке. Шеф-повар Жан-Поль Мули советует использовать *сладкое* белое вино для соуса к камбале или морским гребешкам. Но для полной аутентичности стоит взять одно из луарских сухих белых вин. Выбор довольно велик – мюскаде, вувре или сансер из винограда Melon de Bourgogne, Chenin Blanc и Sauvignon Blanc соответственно. При желании на этапе уваривания можно использовать только белое вино без добавления уксуса. В долине Луары такой соус обычно подают к вареной щуке. Сейчас эту рыбу редко встретишь на британском столе, но в средневековой Англии она ценилась настолько высоко, что стоила в 10 раз дороже палтуса. Ее триумф закончился в Викторианскую эпоху, когда с развитием транспортных сетей стала более доступна морская рыба.

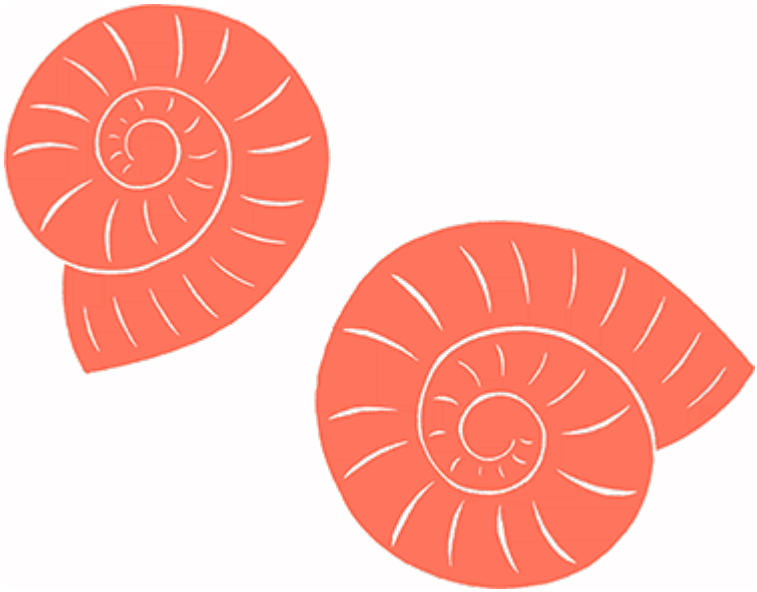
Печень барабульки

Джейн Григсон предлагает «беспроигрышный» рецепт бёр блана для подачи к барабульке. При приготовлении на гриле в

выпотрошенной цельной рыбе следует оставить печень – известный деликатес. Когда рыба будет готова, выньте печень, измельчите ее и добавьте в свежеприготовленный соус. На 4 порции соуса уварите 150 мл сухого белого вина с добавлением 4 измельченных головок шалота так, чтобы жидкости практически не осталось, а шалот стал мягким. Влейте в кастрюлю 3 ст. л. жирных сливок и доведите до сильного кипения. Добавляйте кусочек за кусочком 125 г слегка подсоленного сливочного масла, пока не получите жирную однородную смесь. (Григсон советует при первых признаках расслаивания соуса снять кастрюлю с огня, влить 1 ст. л. холодной воды и тщательно перемешать.) Как только всё масло растает, добавьте пряности, лимонный сок и измельченную печень.

Красное вино

Один из признаков безрадостного понедельника – контейнер, полный остатков красного мяса, но без малейшего следа подливы. В такой ситуации вашим спасением станет соус бёр руж. Готовьте его так же, как бёр блан, однако вместо белого вина используйте красное или смесь красного вина с красным винным уксусом. Энн Виллан рекомендует пино нуар или гамэ. Если соус получается резковатым, смягчите его вкус парой чайных ложек желе из красной смородины. Артур Потс Доусон подает соус бёр руж к блюду из копченого угря, свеклы и листьев сельдерея. При приготовлении соуса к шалоту он добавляет нарезанную кубиками свеклу, затем – черный перец горошком, красное вино и красный винный уксус. Как только смесь уваривается и становится достаточно густой, он добавляет немного сливок, а затем сливочное масло. Перед подачей соус необходимо процедить.



Улитки

Когда мисс Пигги[48] заказывает эскарго, она просит официанта «не добавлять улиток». Я, пожалуй, согласилась бы с ней, если бы не очаровательный способ подачи этих маленьких резиновых брюхоногих: каждая улитка в собственной глубокой чашечке, наполненной порцией жгучего изумрудного масла, готовая к тому, чтобы ее извлекли при помощи искусной манипуляции специальной вилкой и щипцами. Этого ритуала достаточно, чтобы побороть мое отвращение к его проблематичной части, то есть поеданию улитки. Аромат классического улиточного масла стоило бы позаимствовать для соуса бёр блан к приготовленным на гриле лобстерам. Подают их в половинках панцирей, со специальными инструментами – практически так же, как и эскарго. Соус великолепно сочетается и с форелью. При уваривании жидкости добавьте к шалоту 3 мелко нарезанных зубчика чеснока, затем продолжайте в соответствии с базовым рецептом, всыпав в конце приготовления 4–6 ст. л. измельченной петрушки.

Белая смородина

Вполне логично, что голландцы стали первыми выращивать в садах белую смородину именно в период золотого века живописи – ведь стоит поднести кисть смородины к свету, и нежные полупрозрачные ягодки засияют, как жемчужные сережки.

К сожалению, сегодня эту ягоду проще встретить в художественной галерее, чем на прилавке. Как правило, белая смородина слаще, чем красная; она достаточно кислая, но всё же приятнее на вкус. Исторически свежие ягоды использовались скорее как пряность. В Хельсинки в традиционном финском ресторане Ravintola Aino подают арктического гольца с соусом бёр блан с белой смородиной. Здесь придерживаются классического сочетания: красная смородина – к ягненку, белая – к рыбе.

Соус винегрет

Эта простая салатная заправка обычно состоит из 1 части уксуса и 3–4 частей растительного масла. Джейн Григсон иногда изменяет соотношение ингредиентов до 1:5; иногда вам может также встретиться рецепт с соотношением 1:2, где резкий вкус уксуса приглушается сахаром или медом.

На 150 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. винного уксуса **A B C**

1 ч. л. горчицы **D E**

Соль и перец

1–2 ч. л. меда или сахара – по желанию

1 зубчик чеснока, раздавленный – по желанию

120 мл растительного масла, подсолнечного или оливкового **F**

МЕТОД ВСТРЯХИВАНИЯ

1 Все ингредиенты, кроме растительного масла, встряхните в герметично закрытом контейнере, чтобы перемешать. Масло будет добавлено позже, так что соль (и сахар, если используете) легко растворится в уксусе.

2 Добавьте масло, контейнер снова накройте крышкой и энергично встряхните. Попробуйте на вкус, при необходимости приправьте: соус винегрет лучше всего пробовать с тем продуктом, который вы будете им заправлять, а не просто в ложке.

3 Желательно приготовить заправку не менее чем за час до подачи, чтобы все вкусы успели раскрыться. При необходимости перед подачей снова встряхните соус.

МЕТОД ВЗБИВАНИЯ

1 При помощи венчика или вилки смешайте уксус с горчицей, солью и перцем – а также при желании с медом или сахаром и чесноком.

2 Постепенно введите растительное масло, продолжая взбивать смесь, пока она не загустеет. Попробуйте на вкус, при необходимости приправьте: соус винегрет лучше всего пробовать с тем продуктом, который вы будете им заправлять, а не просто в ложке.

3 Желательно приготовить заправку не менее чем за час до подачи, чтобы все вкусы успели раскрыться. При необходимости

перед подачей снова взбейте соус.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Выбирайте любой из следующих видов уксуса (перечислены в порядке повышения кислотности): рисовый, яблочный, шампанский, белый винный, красный винный, хересный.

B Нередко альтернативой уксусу служит лимонный сок. Он более кислый, однако обычно используется примерно в той же пропорции. Можете также добавить немного тертой цедры. Такой соус отлично подходит к теплой брокколи с жареной свининой.

C Попробуйте поэкспериментировать с несколькими кислыми ингредиентами и маслами одновременно. Особенно удачная заправка получается со смесью лимонного сока и винного уксуса.

D Горчица придаст заправке более плотную консистенцию. Если вы не любите ее привкус, возьмите протертый через сито вареный яичный желток, сырой желток, немного сливок, тофу, майонез или томатное пюре.

E В большинстве рецептов соуса винегрет указана дижонская горчица, но можно взять и другую – крупнозерновую, креольскую, собственного домашнего приготовления или несколько щепоток острого горчичного порошка.

F Подойдут любые варианты растительного масла – оливковое, подсолнечное, арахисовое, кукурузное, канола, рапсовое, масло авокадо или масло виноградных косточек. Если вы используете масло грецкого ореха или фундука, то, вероятно, потребуется разбавить его маслом с более нейтральным ароматом.

Соус винегрет → Вкусы и вариации

Бальзамический уксус

Покупать бутылку недорогого бальзамического уксуса так же рискованно, как выбирать «Ролекс» у торговца в увешанном часами плаще. Заявленная на этикетке информация зачастую не соответствует истине. Лучшей, но также не бесспорной гарантией качества является цена. Учитывая усилия, потраченные на уваривание виноградного сусла до загустения, его ферментацию, окисление и медленное испарение, а затем, не менее чем через 12 лет, переливание в бочонки из разных пород дерева, уксус, кажущийся дешевым, скорее всего, будет поддельным. Чтобы получить литр темного тягучего бальзамика, требуется не менее ста литров сусла. Уксус, выдержанный в течение 12 лет, имеет маркировку *balsamico tradizionale*; в течение 25 лет и более –

tradizionale extra vecchio. За последний вам придется заплатить не меньше, чем за бутылку хорошего винтажного шампанского, и готовить с ним соус винегрет – всё равно что делать коктейль-шипучку с элитным шампанским Krug. Если цена сравнима, к примеру, со стоимостью пинты сидра, скорее всего перед вами обычный уксус, который вскипятили, подсластили сахаром и подкрасили карамелью. Где-то между двумя крайностями – элитным и промышленным бальзамиком – находится моденский бальзамический уксус, смесь винного уксуса с суслом и (иногда) карамелью; ничего особенного он из себя не представляет, однако прекрасно подходит для соуса винегрет. Увеличьте количество бальзамика по сравнению с обычным винным уксусом: 1 часть на 2–3 части масла. И не добавляйте подсластителей, пока не попробуете.

Говяжий жир

В колониальной Америке, когда салаты были привилегией счастливчиков, имевших собственный огород, вполне самодостаточной заправкой считалось растопленное сливочное масло. Точно так же в Италии (см. раздел «Бекон» **тут**) горькие листья салата обычно приправляли растопленным свиным жиром. С ростом популярности растительных масел и демонизации насыщенных жиров такая традиция по большей части сошла на нет. Том Керридж возрождает эту практику, готовя заправку из 150 г растопленного говяжьего жира, 3 ст. л. уксуса Cabernet Sauvignon, 4 ст. л. нарезанного шнитт-лука и 4 ст. л. мелко нарезанных перьев зеленого лука. Ею он заправляет салат из помидоров, красного лука и замешенных на закваске крутонов, которые были смазаны жиром и поджарены. Салат украшается листиками лимонного тимьяна и жареными семенами чернушки (калинджи).

Арахис и лайм

Лет 15 назад, до того как я переехала и наконец заменила холодильник, скоропортящиеся продукты я хранила в овощном отделении, скрепленном клейкой лентой, которое главным образом было пристанищем сердцевинок салата ромен и раскисших четвертинок помидоров. Время от времени я выбрасывала всё его содержимое или, если оно еще оставалось съедобным, готовила что-то вроде салата *гадо-гадо*. Это чудесное индонезийское блюдо включает отварной картофель, зеленую

фасоль, сваренные вкрутую яйца, тонкие ломтики помидора и огурца, нашинкованную китайскую капусту, пророщенную сою и устричные крекеры – своего рода дальний родственник салата *нисуаз*. Степень отдаленности можно измерить в чайных ложках *bumbu kacang*, или арахисовой заправки. Замените растительное масло в соусе винегрет арахисовым и добавьте стандартное количество кислых ингредиентов – в идеале смесь лаймового сока и рисового уксуса в соотношении 50:50. Вместо соли используйте соевый соус и подсластите заправку коричневым или пальмовым сахаром, предварительно растворив его в кислом ингредиенте. Такая заправка получается слишком густой, поэтому необходимо разбавить ее водой или кокосовым молоком. Как и в соусе тахини (тахини, лимонный сок, чеснок, соль и вода), определить идеальную пропорцию довольно сложно. Чтобы довести соус до необходимой консистенции, воды может потребоваться довольно много, но при этом легко перестараться и сделать его чересчур жидким. Заправку *bumbu* можно дополнить одним или несколькими из следующих ингредиентов: креветочная паста, тонко нарезанный зеленый лук, измельченный арахис, давленый чеснок, протертый в пасту свежий чили либо соус чили.

Малина и фундук

Связана ли мода на салаты со стремительно истекающим сроком годности? Тем не менее я продолжаю отстаивать свое право поливать малиновым уксусом и маслом фундука теплый салат с козьим сыром. Найти качественный фруктовый уксус гораздо сложнее, чем приготовить его дома. В стеклянную банку положите 1 л (около 500 г) малины, клюквы или черной смородины (промытых и обсушенных) и залейте ягоды таким количеством белого винного уксуса, чтобы они были полностью покрыты жидкостью (около 500 мл). Можете попробовать проделать то же самое с ананасом и яблочным уксусом. Накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 3–10 дней, время от времени пробуя на вкус. Когда вы добьетесь желаемой насыщенности, процедите уксус через марлевый мешочек или выстеленное марлей сито в неокисляющуюся кастрюлю, оставив жидкость стекать на ночь. Прокипятите жидкость в течение 10 минут, перелейте в стерилизованную бутылку и укупорьте. При желании можете подсластить уксус. Для этого взвесьте жидкость и, когда она закипит, добавьте сахар в количестве от четверти до половины массы жидкости. При кипячении снимайте пену. Храните в темном прохладном месте и употребите в течение года. Открытую бутылку храните в холодильнике. Если вам некогда

готовить фруктовый уксус, добавьте в заправку немного фруктового ликера: черносмородинового, ежевичного или малинового. Соус винегрет с ликером *cassis* отлично сочетается с салатом из авокадо, моцареллы, розового грейпфрута и киноа.

Сальса верде

Соус сальса верде имеет множество вариантов. Типичные для него ароматные добавки относят его к семейству *грибиша*, ремулада и тартара (**тут**), за исключением того, что основой этого соуса выступает винегрет. Сальса верде подают с горячим отварным мясом (особенно *bollito misto*), холодным жарким, жареной рыбой или копченым лососем с яичным скрэмблом. Приготовьте густой фактурный соус и полейте им сэндвич из белого хлеба со сладким картофелем. Взбейте ингредиенты блендером, если предпочитаете соус с нежной текстурой. Или разомните ингредиенты в ступке, если у вас найдется ступка подходящего объема, или просто воспользуйтесь большим ножом и разделочной доской. На 4 порции разомните 1 сваренный вкрутую яичный желток, смешайте его в небольшой миске с 4 ст. л. красного винного уксуса, молотым перцем и солью. Небольшую головку шалота и 6 промытых соленых филе анчоусов очень мелко порубите и добавьте к желтку. Произвольно измельчите 2 ст. л. промытых соленых каперсов и также добавьте их к смеси, затем постепенно введите 120 мл оливкового масла *extra virgin*. В готовый соус всыпьте большую горсть очень мелко рубленной петрушки, перемешайте. Попробуйте, при необходимости приправьте. Можете добавить пряные травы (мяту, эстрагон, тимьян, базилик), использовать анчоусную пасту вместо филе, лимонный сок вместо уксуса и чеснок вместо шалота. Некоторые повара загущают *salsa verde* при помощи картофельного пюре или размоченных панировочных сухарей, но если вам нравится свежий пикантный вкус, ограничьтесь петрушкой.

Кунжут и соя

Благодаря заправке с кунжутом и соей китайский куриный салат стал американской классикой. Из-за большого количества соли все продукты кажутся сочными, кунжут добавляет мускусные нотки, а свежий имбирь – остроту. Этой заправкой обычно сдабривают салат из измельченных китайской капусты, моркови, красной капусты, отваренной курицы и зеленого лука. Подают такой салат с холодной жареной лапшой, жареным арахисом и листиками кинзы. В связи с особенностями кунжутного масла стандартные пропорции заправки изменяются следующим образом: 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ст. л. арахисового масла, 2 ст. л. рисового уксуса, 2 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. английской горчицы, 1–2 ч. л. тертого имбиря и 1 раздавленный зубчик чеснока. Добавьте сахар (или мед) и чили по вкусу.

Бульон

«Давай перекусим», – предложил муж. Было воскресенье. Мы только что прошли мимо Zuni Cafe, легендарного ресторана Джуди Роджерс в Сан-Франциско. Не имея брони, я предполагала столкнуться с реакцией, как в сцене из «Американского психопата», где Патрик Бейтман звонит в самое популярное заведение на Манхэттене и пытается заказать столик на 20:30. Истерический смех. По воле случая в Zuni оказался свободный

столик. Фирменным блюдом Роджерс был куриный салат. Куриный салат? Что особенного может в нем быть? Однако салат оказался действительно хорош. Цыпленок, жаренный в дровяной печи, был одновременно и сочным, и хрустящим, и имел тот неуловимый привкус, который отличает потрясающе приготовленного цыпленка от обычного. Подушка из хлебного салата возносила его до идеала. Роджерс описывает его как «разнородную начинку», что довольно скромно для блюда, которое делает жизнь чуть более сносной. В книге *The Zuni Cafe Cookbook* описание занимает 4½ страницы, здесь я приведу упрощенный вариант на 2–4 порции. Пока жарится курица, замочите 1 ст. л. изюма в 1 ч. л. красного винного уксуса и 1 ст. л. воды. Приготовьте большие крутоны из 250 г воздушного белого хлеба без корочки, нарезав его крупными кусками, смазав оливковым маслом и поджарив на гриле, время от времени переворачивая, пока куски не станут хрустящими и золотистыми с обеих сторон. Переложите хлеб в огнеупорную емкость и полейте соусом винегрет с шампанским или белым вином, приготовленным в соотношении 3:8 с оливковым маслом без выраженного вкуса. Поливайте неравномерно, чтобы куски в разной степени пропитались соусом; немного заправки сохраните. В духовке или на сухой сковороде поджарьте 2 ст. л. кедровых орешков. На небольшом количестве оливкового масла пассеруйте до мягкости 2–3 тонко нарезанных зубчика чеснока и 4 измельченных стебля зеленого лука (вместе с несколькими перьями), затем добавьте их к крутонам вместе с замоченным изюмом и кедровыми орешками. Неравномерно полейте 2 ст. л. домашнего куриного бульона – этого будет достаточно, чтобы придать салату насыщенную мясную сытность и глубину вкуса. За 5–10 минут до готовности курицы поместите крутоны в духовку. Выключите духовку. Достаньте курицу и дайте салату постоять в разогретой духовке еще 5 минут, затем переложите его в салатник. Сбрызните сочком, оставшимся на противне после жаренья курицы, добавьте пару горстей промытых и обсушенных листьев салата (рекомендуются руккола, красная горчица и фризе) и оставшуюся заправку, затем подавайте на подогретой тарелке с куриным мясом. Это блюдо можно считать летней альтернативой жаренной в духовке курице с гарниром, хотя вы вполне можете подавать его в любое время года.

Грецкие орехи и рокфор

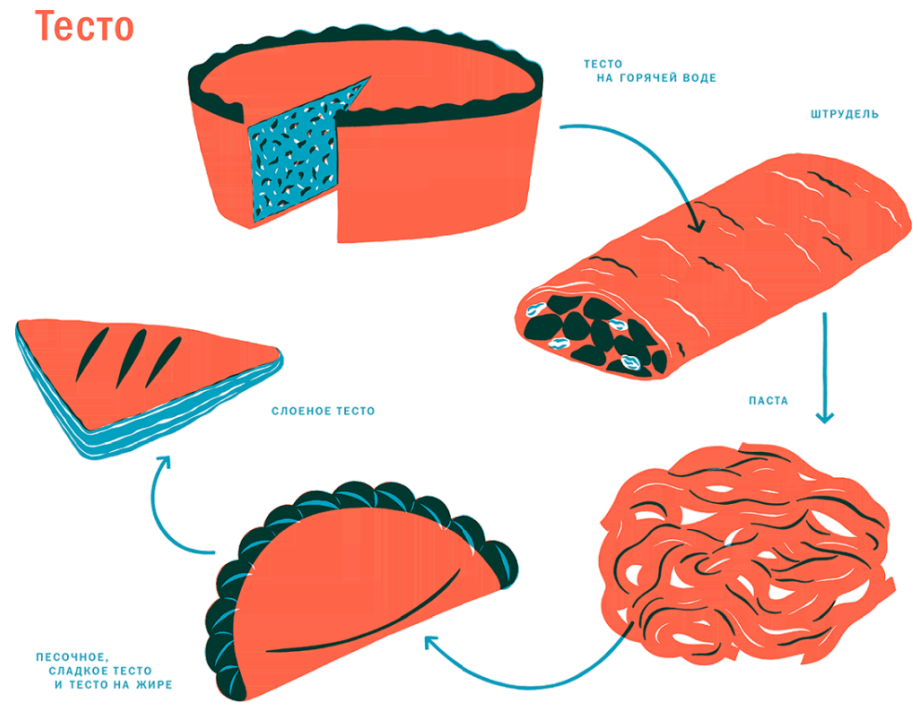
Не так давно в одном французском ресторане в Кларкенуэлле я заказала салат с цикорием, грушей и рокфором. Я заглянула

под один листик цикория. Затем под следующий. Никаких следов рокфора. Дав себе зарок на будущее никогда не возвращаться в это заведение, я приступила к непреднамеренно веганскому ланчу. И обнаружила, где же присутствовал рокфор: в заправке, что оказалось весьма кстати. Рокфор можно сравнить с шумным гостем на вечеринке, несдержанность которого вы обнаруживаете не сразу. Стоит переборщить, и к концу трапезы вы ощутите во рту вкус сырных пещер горы Комбалу. Горький цикорий может слегка приглушить насыщенность рокфора, но я всё же выступаю за то, чтобы изначально уменьшить его дозировку. Для приготовления заправки вам потребуется слегка изменить пропорции соуса винегрет (уксус и растительное масло в соотношении 1:2) в соответствии с жирностью и соленым вкусом сыра. На 2 порции я рекомендую взять 100 г сыра, 2 ст. л. белого винного уксуса, 4 ст. л. масла грецкого ореха и молотый черный перец.

Желток

Сырые яичные желтки позволяют приготовить отличную кремообразную заправку, которая будет долго сохранять желаемую консистенцию. Это заправка для максималистов: густая, ароматная, лучше всего подходящая для плотных салатных листьев, способных выдержать ее вес, таких как салатный цикорий, фризе и шпинат. Соедините 1 желток с 3 ст. л. белого винного уксуса, 2 ст. л. воды, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. порошка горчицы, 1 ч. л. патоки и по ½ ч. л. вустерского соуса, сушеного орегано, гранулированного чеснока и порошка чили, тщательно перемешайте. Затем постепенно влейте 125 мл оливкового масла без выраженного вкуса и взболтайте или взбейте венчиком до получения эмульсии.

Тесто



ТЕСТО НА ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ

Если вы опытный кулинар и при этом еще ни разу не готовили тесто на горячей воде, немедленно откладывайте книгу и исправляйте ситуацию. Его податливая, но плотная текстура позволяет вылепить из него, словно из глины, глубокую и прочную основу для пирога.

Я зову его «отпускное тесто» – вариант для тех моментов, когда вы обнаруживаете, что кухня вашего очаровательного, утопающего в зарослях глицинии летнего домика имеет три дюжины разнообразных меню доставки еды и ни одной кастрюли. Рецепт предполагает соотношение горячей воды, топленого свиного сала и муки 1:1:3. Абсорбируясь, вода и жир превращают муку в плотную, слегка липкую массу, напоминающую поленту или халву из семолины. Горячая вода укрепляет клейковину, так что готовое тесто представляет собой полную противоположность песочному. С ним очень приятно иметь дело: погружать руки в податливую теплую массу – настоящее тактильное удовольствие; к тому же это одно из самых послушных видов теста в данном разделе – его легко раскатывать и формовать. Совершенно необязательно замешивать тесто исключительно вручную. Вы

можете придать изделиям более четкие очертания при помощи формы для маффинов или разъемной формы, как я и поступаю в базовом рецепте. Или, как это делают в Мелтон Моубрей, воспользуйтесь специальным деревянным приспособлением, напоминающим огромную минималистичную шахматную фигуру, вокруг которого (а не внутри, как в случае с формой) формуют основу для будущего пирога. Для этой цели может послужить и банка из-под варенья, хотя вызволять тесто из такой импровизированной формы будет не очень удобно. После того как вы сделаете основу для пирога и наполните ее начинкой, самое время подумать об оформлении. Как минимум вам понадобится равномерно гофрированный бортик и несколько отверстий в центре, из которых будут вырываться струйки горячего пара. Если у вас осталось немного теста, можно добавить пару листочков или любые другие фигурки – от фамильного герба до узнаваемых изображений певчих птичек. Как только это войдет в привычку, вы обнаружите себя в ближайшей художественной галерее в поисках сюжета для оформления очередного мучного шедевра.

Грубоватая фактура теста требует начинки ей под стать. Пироги со свининой такие же толстые и румяные, как Джон Булль[49], а их упругая начинка из измельченной свинины и бекона таит в своих глубинах (как в пироге *gala pie*) мистическим образом удлиненное вареное яйцо. *Scotch pie* – порционный пирог с начинкой из рубленой баранины или говядины. Его отличает необычная конструкция – крышечка из теста лежит чуть ниже края бортиков, благодаря чему образуется углубление, в которое можно положить картофельное пюре, тушеную фасоль или густую подливу, тем самым с типично шотландскими находчивостью и экономностью избегая необходимости в тарелке.

ШТРУДЕЛЬ

Нежный штрудель – не самое очевидное продолжение этого раздела, однако тесто для него также замешивают, добавляя горячую воду к муке (в соотношении 1:2). Прежде чем хорошенько вымесить тесто, в него добавляют немного жира (растительного или сливочного масла), яичный желток и лимонный сок. Благодаря этим, казалось бы, незначительным добавкам тесто приобретает изысканность и впечатляющую прочность: его можно раскатывать в тончайшие пласты, которые не рвутся. Как и в предыдущем случае, прочность теста связана с воздействием на муку горячей воды. Для приготовления штруделя рекомендуется использовать муку типа 00 с

повышенным содержанием клейковины. Тесто для штруделя замешивают вручную, как хлебное, что также укрепляет нити клейковины. Разные рецепты предполагают добавление небольшого количества лимонного сока, вина или уксуса, каждый из которых слегка ослабляет клейковину и делает тесто более податливым. Однажды я замесила тесто, не добавив кислого ингредиента. Каждый раз, когда я пыталась раскатать кусок этого теста в пласт, он моментально возвращал первоначальную форму. Сизифов штрудель.

Как и тесто на горячей воде, тесто для штруделя требует определенных умений, но иного рода. Большинство авторов рецептов – даже те, кто не ставят удобство во главу угла, – посоветуют вам забыть о самостоятельном приготовлении теста для штруделя и просто купить упаковку слоеного теста. Даже Клаудия Роден признает, что нет особых причин замешивать его дома, кроме одной: домашний штрудель всегда лучше. Если вы всё же собираетесь принять вызов, знайте, что особых усилий требует не само замешивание теста – сделать это несложно, а раскатывание его в тончайший полупрозрачный пласт. Для работы вам понадобится стол или кухонный остров, на котором вы сможете нежно разминать и растягивать тесто. Венгерская бабушка во время приготовления штруделя действует подобно профессиональному снукеристу, оценивая качество теста и лучший угол наклона при его раскатывании. Некоторые раскатывают штрудель на пергаменте, клейкой лентой закрепленном на рабочей поверхности, но более традиционный способ – использовать посыпанную мукой ткань. Она же облегчает работу с тестом при сворачивании штруделя. Как только у вас получится полупрозрачный пласт, вас ожидают новые трудности. Необходимо завернуть в штрудель начинку, а затем переложить его на противень, аккуратно, как тяжелого пациента перекладывают с больничной каталки на койку. Так что браться за приготовление штруделя стоит по одной-единственной причине: просто вы не можете противостоять вызову.

Если вы не очень опытны в замешивании теста, не отчаивайтесь. Штрудель в отличие от многих других видов выпечки любит, когда с ним возятся, так что не торопитесь. Это к песочному тесту следует подходить с хладнокровием, достойным рептилий. Для штруделя же ваши теплые руки не составят никакой проблемы (как и кольца, кастеты и отпечатки ногтей). При работе с тестом сдавливайте и растягивайте его кулаками, стараясь при этом не порвать. (Заменой кулаку при необходимости послужит деревянная ложка.) Податливость разных порций теста бывает неодинаковой: иногда оно

оказывается настолько пластичным, что вы можете подхватить его за край и встряхнуть, как чистый пододеяльник.

По традиции готовый пласт должен быть настолько тонким, чтобы сквозь него можно было читать. Если при раскатывании у вас образовалось несколько дырочек, не переживайте: готовому штруделю они не повредят. Внешний вид штруделя также не должен вас беспокоить: *Strudel* с немецкого переводится как «водоворот», так пусть он будет рьяным и необузданным, а не гладеньким и аккуратным. Это же не рулет.

Классические начинки для штруделя – абрикосы, яблоки, вишня, молотый мак, однако за пределами его исторической родины, то есть стран бывшей Австро-Венгерской империи, в особенности Австрии, Венгрии и Чешской Республики, редко встречаются варианты помимо яблочного. Для Норы Эфрон капустный штрудель, который она регулярно покупала в венгерской пекарне Mrs Herbst's Hungarian Bakery на Манхэттене, пока та не закрылась в 1982 году, имел такое прустианское значение, что она клянется, будто едва ли вспомнит что-то еще из периода своего первого брака. И вы будете сочувствовать ее бывшему мужу – пока не попробуете тот самый штрудель. В попытке воспроизвести его я шинкую целый кочан капусты средней величины и головку репчатого лука, добавляю к ним пару щепоток соли, семена тмина и белый перец, а также 50 г сливочного масла. Всё это я накрываю фольгой и запекаю, периодически помешивая, в течение часа при 180 °C. После того как готовая масса остынет, я заворачиваю ее в тесто для штруделя (замешенное в соответствии с базовым рецептом) и выпекаю еще 30–40 минут при 190 °C, до золотисто-коричневого цвета. Как отмечает Эфрон, капустный штрудель обычно подают с супом или жаренным в духовке фазаном, но я бы с удовольствием отобедала им под бокал Grüner Veltliner и *«Приключения бравого солдата Швейка».*

Если у вас тесная кухня или вы не готовы пожертвовать на приготовление штруделя целую скатерть, можете поступить так же, как обычно поступаете со слоеным тестом. Нарежьте тесто квадратиками, слегка посыпьте мукой и работайте с каждым куском по очереди, остальные держа при комнатной температуре, завернутыми в пленку. Конечно, процесс это трудоемкий, но зато у вас получится нечто вроде пахлавы, греческого пирога *spanakopita* со шпинатом и сыром или многослойное блюдо собственного изобретения. Пласты не получатся такими же тонкими, как из покупного теста фило, но они будут хороши. Чем щедрее вы смажете пласты сливочным маслом, тем больше дифирамбов в ваш адрес польется из уст гостей. Лишь тонкие

ниточки клейковины отличают и тесто для штруделя, и слоеное тесто от того, которое используется для приготовления итальянского десерта канноли. Небольшой пласт теста оборачивают вокруг формы, так чтобы получилась трубочка, обжаривают во фритюре и наполняют подслащенной рикоттой и цукатами. Тесто для канноли обычно замешивают с добавлением марсалы или белого вина вместо воды, я встречала также рецепты с какао. В Южной Америке из такого теста с добавлением *cachaça* делают эмпанады и пастели. Как и канноли, их обжаривают во фритюре до образования пупырчатой глянцевой корочки, напоминающей физиономию подростка.

Не в пример пасте, которая должна быть гладкой, как кожа младенца. В целом тесто для штруделя и пасты имеет довольно много общего. Джейн Григсон даже рекомендует охладить куски теста, оставшиеся после приготовления штруделя, и натереть их в суп вместо пасты. В одном из рецептов лазаньи от Джакоба Кенеди вместо классических рагу и бешамеля выступают яблоки, кишмиш и сахар, образуя нечто вроде слоеного штруделя. В венгерской кухне подобные рецепты могут включать подслащенный творог и яичную лапшу, перемежающиеся со слоями теста.

ПАСТА

В этом разделе паста занимает промежуточное положение между штруделем и песочным тестом. Тесто для пасты можно сделать, как и для штруделя, из воды и муки – возможно, с добавлением растительного масла или яйца, но более распространенный способ, описанный и в нашем базовом рецепте, заключается в смешивании муки с яйцом. Как и для штруделя, тесто замешивают, выдерживают при комнатной температуре и раскатывают в тонкие пласты, но пропорции яйца и муки совпадают с пропорциями жира и муки в песочном тесте, а именно 1:2. Средних размеров яйцо весит приблизительно 55 г, желток – 25 г, так что в большинстве рецептов требуется 1 яйцо или 2 желтка на 100 г муки.

После того как тесто «отдохнет», можете раскатать его вручную, особенно если вам нужно лишь несколько порций. Специальная машинка позволит вам получить более тонкую и изящную пасту, и, несомненно, придется кстати, если вам предстоит делать сразу много макаронных изделий, но имейте в виду, что залог прекрасной пасты – не в специальных приспособлениях и элитной муке, а в регулярной практике. Приготовление пасты – процесс приятный и недорогой, а текстура изделий значительно лучше, чем у большинства представленных

в магазинах вариантов. Более того, такое тесто очень универсально. Вы можете использовать его и для китайской лапши, и для пельменей, добавляя к нему практически любые ароматизаторы.

У ароматизированной пасты есть свои противники. Я отношу себя к умеренным скептикам: любое новшество, на мой взгляд, это саморегулирующаяся система. Вы можете купить нелепые тальятелле, полосатые, как подтяжки банковского клерка, лингвини со вкусом крови / креветок / розовой воды, однако ближе к обеду вас всё равно потянет к старым добрым Barilla. Надо отметить, зачастую эти добавки заметны скорее на глаз, чем на вкус. Это относится, например, к чернилам каракатицы. Шпинатная паста имеет легкий металлический привкус вареных листьев, иногда с оттенком мускатного ореха, если его добавили достаточно, однако результатом всех усилий по приготовлению пюре из шпината и добавлению его в тесто станет скорее изменение цвета и текстуры пасты, а не ее вкуса. Если вам хочется ароматизировать пасту, подумайте – стоит ли оно того? Не окажутся ли ваши шафран / базилик / кусочки мармелада полностью перебиты соусом? Не будет ли эффективнее и проще ароматизировать уже готовую пасту по примеру венгров, смазав ее сливочным маслом и посыпав семенами тмина? Если вы всё же твердо решили приправить добавками тесто для пасты, я бы посоветовала вам попрактиковаться на небольшой порции, скажем, из 50 г муки и 1 яичного желтка. Тальятелле с карри по рецепту Жана-Жоржа Вонжериште замечательно сочетаются с мидиями, но это скорее исключение. По моему опыту, наиболее интересные варианты пасты получаются не с помощью ароматизаторов, а благодаря использованию разных сортов муки помимо пшеничной.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Песочное тесто можно ароматизировать, но следует действовать очень осторожно, чтобы добавками не испортить текстуру теста. Молотые орехи или безглютеновые злаки, например кукуруза, обеспечивают прекрасный вкус и фактуру, но делают тесто гораздо менее податливым. Цедра и пряности более безопасны; их умеренное количество в составе теста не повредит его текстуре.

Для приготовления песочного теста следует взять вдвое больше муки, чем сливочного масла, а также минимальное количество воды или яйца, необходимое для замешивания пластичной массы. Чем меньше воды вы добавите, тем меньше образуется нежелательной в данном случае клейковины. Чем

меньше клейковины, тем более рассыпчатым и тающим во рту получится тесто. Еще один способ предотвратить формирование клейковины – тщательно перетереть жир с мукой. Я бы посоветовала вам воспользоваться для этой цели кухонным комбайном, который обеспечит более мелкую текстуру. Переложите полученную смесь в миску, влейте немного холодной воды и замесите тесто. Если добавлять воду прямо в чашу комбайна, велика вероятность того, что тесто получится слишком влажным и липким.

ТЕСТО НА ЖИРЕ

Более рассыпчатую текстуру тесту можно придать, заменив сливочное масло свиным жиром. Для оптимального баланса вкуса и текстуры используйте смесь сливочного масла и жира в пропорции 50:50. Из почечного жира – еще одной альтернативы сливочному маслу – получается пусть не самое модное, но, несомненно, очень вкусное тесто, в равной степени подходящее и для сладких, и для несладких изделий, комфортное, как пара домашних тапочек. Лучше всего использовать свежий жир, если вам посчастливилось иметь знакомого мясника.

Но подойдет и фасованный вариант. В 1926 году Элизабет Нэш утверждала, что тесто на почечном жире хорошо подходит для детского питания, поскольку является «полезным, сытным и легкоусвояемым», а замешивать его лучше всего с самоподнимающейся или цельнозерновой мукой. Обычно из этого теста делали пончики с джемом, пудинги с мясом и почками; из теста, замешенного в тех же пропорциях, что и песочное, формовали клецки, которые затем бросали в рагу за 20 минут до конца его приготовления. На мой взгляд, из такого теста получаются отличные пирожки с начинкой или крышечки для пирогов в горшочках, когда нет времени заниматься слоеным тестом. Шеф-повар Джесс Дан-форд Вуд покрывает тестом на почечном жире свой пирог *Cow Pie*, из которого вместо традиционной фарфоровой птички торчит обрубок мозговой косточки. Горячий растаявший костный мозг в возвышающейся над пирогом косточке так и манит к себе.

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Pâte sablée – вариант теста, для которого в большинстве рецептов требуется гораздо больше сливочного масла, чем для обычного песочного теста, а также изрядное количество сахара и яйца или только желтка. Его часто ароматизируют ванилью или лимонной цедрой. *Sablée* используют для фруктовых тартов, *птифуров* и печенья. Ему нет равных в клубничном тарте, в

других же случаях можно просто дополнить обычное песочное тесто сахарной пудрой в количестве, равном половине массы сливочного масла, соединив ее с сухой смесью, перед тем как добавлять воду или яйцо. Обычно я замешиваю побольше теста, с тем чтобы из излишков приготовить печенье. Кстати, рецепт *Larousse's sablée* идентичен базовому рецепту печенья; тесто получается достаточно постным. Более сдобный вариант – не всегда лучший. Моя бабушка пекла пирожки с яблоками из простого несладкого песочного теста, и они были великолепны.

Можно сказать, что слоеное тесто – это песочное, при приготовлении которого поленились тщательно перетереть сливочное масло. Масла для этого теста нужно много – 75–100 % от массы муки. Джон Генри Уолш отмечает, что слоеное тесто привлекает тех, кто «ориентируется только на вкус, не принимая во внимание интересы тела или кошелька». При этом он считает, что такое тесто становится только лучше, если помимо сливочного масла добавить в него немного свиного жира.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Чтобы приготовить классическое французское слоеное тесто, начните с *détrempe* – конвертика из теста с небольшим количеством или совсем без сливочного масла, затем раскатайте холодное масло в пласт (*beurrage*), выложите его поверх *détrempe* и заверните. После этого прямоугольник теста неоднократно складывают, переворачивают и раскатывают, в промежутках некоторое время выдерживая в холодильнике, – такой процесс в кулинарных школах называют ламинированием. Аналогичным образом готовят круассаны (**тут**), за исключением того, что в качестве *détrempe* выступает тесто для выпечки хлеба.

На кондитерских курсах меня учили правильно замешивать слоеное тесто способом *détrempe-beurrage* и готовить из него «Наполеон» (по-французски – *millefeuille*, или «тысячелистник»), классический многослойный десерт из теста и взбитых сливок. Сдунув излишки сахарной пудры, я не могла не признать, что моему «тысячелистнику» не хватало примерно 985 листочков. Окинув суровым взглядом результаты нашего труда, шеф-повар хлопнула в ладоши и заявила: «Что ж, вам совершенно нет необходимости замешивать слоеное тесто. В магазине вы можете купить гораздо лучшее». Может, она и права, но стоит попробовать хоть раз – вдруг вы обнаружите в себе скрытый талант к этому странному сочетанию кулинарии и оригами.

С присущим ей высокомерием преподаватель не научила нас делать слоеное тесто на скорую руку, для которого не требуется работать с двумя разными компонентами, а нужно лишь замесить

неоднородное тесто, добавив изрядное количество холодной воды и толику льстивых уговоров.

Охлажденное тесто раскатывают, складывают и переворачивают точно так же, как и французский вариант. Для крышечки пирога в горшочке или турновера достаточно повторить процедуру четыре раза, а после шести раз можно выпекать воздушное печенье «ушки» (пальмье). Приготовьте несколько партий сосисок в тесте, и, возможно, хорошее слоеное тесто на скорую руку покажется вам проще в изготовлении, чем даже песочное. Под «хорошим» я подразумеваю действительно впечатляющее, так как прелесть слоеной текстуры гораздо более очевидна. В этой книге я привожу рецепт только второго варианта слоеного теста, оставив пару заметок в разделе «Отступления» для тех, кто рискнет взяться за элитную классическую версию.

Пара слов об отсутствии в этом разделе заварного теста. По технике приготовления оно имеет много общего с кукурузным тестом, полентой и ньокки – особенно с ньокки, ведь именно маленькие кусочки заварного теста отваривают в кипящей воде при приготовлении ньокки по-парижски. Если вы никогда не работали с заварным тестом, но при этом готовили поленту, халву с семолиной или ньокки алла романа, процесс замешивания будет вам знаком: рецепт заварного теста вы найдете **тут**.

Тесто на горячей воде

Это тесто используют для приготовления сытных закрытых пирогов с плотной начинкой, такой как свинина или дичь. Можно выложить его на противень, обернуть им форму или придать ему форму вручную. Текстура у такого теста упругая, слегка слоистая. Ароматизированные варианты (с тертым мускатным орехом или мускатным цветом) тоже встречаются, но очень редко, поэтому раздел «Вкусы и вариации» в данной главе отсутствует. Однако тесто на горячей воде часто подслащивают, просеивая с мукой одну-две столовые ложки сахарной пудры.

На 6 порционных декорированных пирожков в форме для маффинов с 6 углублениями **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

375 г пшеничной муки **C**
¾ ч. л. соли
125 г свиного жира, нарезанного кубиками **D E F**
125 мл горячей воды **F G**
Слегка взбитое яйцо для смазывания

1 Муку просейте в миску, добавьте соль. Сделайте углубление в центре. Свиной жир положите в кастрюльку с горячей водой и растопите на среднем огне.

2 Влейте смесь горячей воды и жира в углубление в муке и быстро перемешайте деревянной ложкой, затем слегка вымесите горячее тесто – не более минуты, иначе оно станет маслянистым.

3 Формуйте тесто, пока оно еще теплое. Если вы не готовы этим заниматься, накройте миску пленкой, чтобы тесто оставалось податливым.

4 Разделите тесто на три части: приблизительно для основы, для «крышечек» и совсем немного для оформления. Раскатайте пласты толщиной 3–4 мм. Вырежьте 6 кружков для основ пирожков и выложите их, прижимая, в смазанную маслом форму для маффинов. Вы можете также формовать пирожки вручную или воспользоваться специальными приспособлениями.

5 Наполните пирожки любой сытной начинкой по желанию. **H I**

6 Накройте пирожки «крышечками» и сделайте отверстия в центре, чтобы выходил пар. Смажьте яйцом. Выпекайте при 180 °C. Продолжительность приготовления зависит от типа начинки. Для небольших пирожков со свининой (или овощами) потребуется 50–60 минут.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы приготовить большой декорированный закрытый пирог, увеличьте количество ингредиентов вдвое. Отложите треть теста для верхнего пласта и оформления. Тщательно смажьте маслом круглую разъемную форму диаметром 20 см и выложите в нее оставшиеся две трети теста. Часто замок на форме расстегивают еще во время выпекания, чтобы смазать весь пирог яйцом и снова вернуть его в духовку. Делать это не обязательно, но если вы решили так поступить, убедитесь сначала, что тесто не пристало к металлу и вы сможете снять форму, не обезглавив пирог. Если верхушка рискует подгореть, неплотно прикройте ее фольгой.

B Тесто на горячей воде можно использовать для приготовления основы для тартов, но она будет иметь упругую слоистую текстуру.

C Используйте муку из твердых сортов пшеницы или типа 00.

D Вместо свиного жира можно использовать жир, оставшийся после приготовления жаркого, маргарин или сливочное масло. Неочищенное сливочное масло содержит некоторое количество воды, так что если вы делаете большую партию теста, добавьте примерно на 10 % больше масла и на 10 % меньше воды.

E Некоторые современные рецепты предполагают больше жира, скажем 150 г на 300 г муки.

F В рецепте от *Larousse* указано молоко, а не вода: получается тесто на горячем молоке.

H Чтобы приготовить пирожки со свининой, положите в комбайн 350 г умеренно жирной мякоти свиной лопатки и 150 г некопченого бекона, а также по 1 ч. л. измельченных шалфея и тимьяна, ½ ч. л. молотого мускатного цвета, 1 ч. л. соли и ½ ч. л. белого перца. Слегка взбейте, затем отложите приблизительно половину полученной массы и измельчите остаток до консистенции фарша, после чего смешайте обе половины. Наполните основы из теста начинкой, каждый пирожок накройте «крышечкой» и выпекайте, как указано в шаге **7**. После 30 минут выпекания пирожки достаньте из формы и поместите на противень. Смажьте всю поверхность пирожков яйцом и выпекайте их еще 25–30 минут.

I В качестве вегетарианской альтернативы используйте вместо свиного жира маргарин и наполните пирожки смесью нарезанных кубиками отварных картофеля и моркови, рубленой капусты и горошка, приправив начинку пряностями и чили. Такие пирожки достаточно выпекать 35–45 минут.

Штрудель

Тесто для штруделя раскатывают и растягивают в пласт не толще 40 ден, затем в него заворачивают начинку. В данном случае раздел «Вкусы и вариации» отсутствует, так как все возможные изменения касаются только начинки. Классические варианты – яблоки, вишня или абрикосы, к которым часто добавляют сухофрукты или измельченные орехи и немного панировочных сухарей, чтобы они впитали фруктовый сок. Среди несладких начинок популярны белокочанная капуста и тушеное мясо с соусом. Как только тесто будет растянуто до нужной толщины, необходимо сразу выложить на него начинку и свернуть штрудель, так что, если подготовка начинки занимает больше 30 минут (продолжительность «отдыха» теста), позаботьтесь о ней заранее. Если раскатывание теста идет не слишком успешно, воспользуйтесь советом Эгона Роная – плюньте и начните заново.

Для штруделя на 6–8 порций **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки из твердых сортов пшеницы или типа 00 **B**

Пара щепоток соли

125 мл теплой воды

1 ст. л. растительного масла без выраженного аромата и вкуса **C**

1 ч. л. лимонного сока **D**

1 яичный желток **E**

Растопленное сливочное масло для смазывания

1 Просейте в миску муку и соль. Сделайте углубление в центре.

2 Смешайте воду с растительным маслом, лимонным соком и желтком и влейте в углубление. Замесите слегка липкое тесто, при необходимости добавляя понемногу воду.

3 Хорошо вымесите тесто, чтобы оно стало не липким, а мягким, не посыпая мукой рабочую поверхность. При необходимости можете использовать немного муки в самом начале.

4 Тесто слегка смажьте растительным маслом, накройте нагретой перевернутой миской и оставьте на 30 минут.

5 Просторную рабочую зону (в идеале – кухонный остров или стол как минимум с тремя свободными краями, с которых может свисать пласт теста) накройте чистой тканью или пергаментом,

слегка посыпанными мукой. Раскатайте тесто, выложенное на ткань или пергамент, в довольно тонкий пласт, затем начните растягивать его по направлению из центра к краям тыльной стороной ладоней (по возможности снимите украшения). Продолжайте, пока тесто не станет очень тонким, не толще бумаги, и равномерно растянутым. Обрежьте толстые края. Смажьте пласт растопленным сливочным маслом.

6 Прежде чем свернуть штрудель, либо равномерно распределите начинку по всему пласту, либо сформуйте из нее пухлую колбаску, которую уложите вдоль длинного края пласта, отступив от него пару сантиметров (этой кромкой накройте начинку, когда будете сворачивать штрудель). **F G**

7 Сверните штрудель при помощи ткани или пергамента. Переложите его в слегка смазанную сливочным маслом форму для выпекания – при желании, или если этого требует размер формы, придайте ему форму подковы. Снова смажьте растопленным маслом.

8 Выпекайте 30–40 минут при 190 °C до образования золотистой хрустящей корочки. Готовый штрудель снова смажьте сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой, если начинка сладкая.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Чтобы попрактиковаться, возьмите 125 г муки, щепотку соли, 4 ст. л. воды, 1 ч. л. растительного масла, ½ ч. л. лимонного сока и 1 желток. Получится пласт размером с кухонное полотенце, которого хватит на закуску/ланч/десерт на 4 порции.

B Подойдет и пшеничная хлебопекарная мука.

C Вместо растительного масла можно использовать топленое.

D Лимонный сок можно заменить уксусом – винным, яблочным или обычным белым.

E Яичный желток (или, как требуют некоторые рецепты, целое яйцо) сделает тесто более мягким, но и более сдобным, а также хрустящим и румяным при выпекании. Однако можно обойтись и без него.

F Чтобы приготовить классический яблочный штрудель, очистите приблизительно 750 г кислых яблок и, удалив сердцевину, нарежьте их ломтиками. Затем ломтики яблок измельчите и смешайте с мелко натертой цедрой и соком 1 лимона, 50–100 г сахара, 25 г панировочных сухарей и 1 ч. л. молотой корицы. Некоторые повара также добавляют рубленые орехи, пряности или фруктовую начинку.

G Вариант с несладкой начинкой (белокочанная капуста) см. **тут**.

Паста

Наш базовый рецепт яичной пасты довольно стандартный и включает только муку и яйцо в пропорции 2:1 (аналогично соотношению муки и масла в песочном тесте). Вариант без добавления яйца представлен в пункте **G** раздела «Отступления». Предыдущий базовый рецепт штруделя (**тут**) также можно использовать для приготовления пасты.

На 2 порции основного блюда, в котором паста является главным компонентом **A**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г муки типа 00 **B**
Пара щепоток соли **C**
2 яйца или 4 яичных желтка **D E F G H**

1 Просейте муку на доску для выпечки или в большую миску, всыпьте соль. Сделайте углубление в центре и влейте в него яйца. Кончиками пальцев замесите тесто, затем вымешивайте 5–10 минут до однородности.

2 Тесто накройте пищевой пленкой или чистым кухонным полотенцем и выдержите при комнатной температуре не менее 30 минут или уберите в холодильник, если не собираетесь использовать в ближайшее время.

3 Посыпав мукой рабочую поверхность, раскатайте тесто при помощи машинки для приготовления пасты или скалки в пласт толщиной приблизительно 1,5 мм. Нарежьте по своему желанию. Джон Райт советует не скупиться на муку, так, будто уборкой придется заниматься не вам, а кому-то другому. В идеале рабочая поверхность должна быть посыпана мукой без содержания глютена, например кукурузной или семолиной – в этом случае меньше вероятность, что паста получится липкой или жесткой.

4 Доведите до кипения подсоленную воду в большой кастрюле, положите в нее пасту. Если паста нарезана лентами или квадратиками, она будет готова через 2–3 минуты, но если вы сомневаетесь, попробуйте одну штучку, прежде чем сливать воду. При приготовлении лазаньи некоторые повара сначала отваривают листы пасты в течение нескольких минут, а затем уже выкладывают их в форму. Однако этого не требуется, если соус содержит достаточно влаги и лазанья будет готовиться не менее 30 минут.

5 Неиспользованную пасту высушите на воздухе при комнатной температуре (для ленточек идеально подойдет

сушилка для белья). Сушка пасты может занять несколько дней. Как только паста полностью высохнет, переложите ее в герметично закрывающуюся банку и употребите в течение 6 месяцев (это относится к яичной пасте – у вариантов с добавками срок хранения может быть другим).

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Тесто из 100 г муки и 1 яйца можно раскатать скалкой в квадратный пласт со стороной 30 см.

B Хотя обычно в рецептах указывается мука типа 00, для приготовления пасты можно использовать муку из твердых сортов пшеницы или хлебопекарную. О других типах муки см. в разделе «Вкусы и вариации».

C Нужно ли добавлять соль? Джорджо Локателли и авторы *The Silver Spoon* ее добавляют, Марчелла Хазан и Валентина Харрис – нет. Можете примкнуть либо к одной, либо к другой команде. Имейте в виду, что паста может впитать достаточно соли при варке в подсоленной воде.

D Чтобы тесто приобрело более яркий желтый цвет и насыщенный вкус, используйте 4 желтка, а не 2 яйца на 200 г муки.

F Хотя в нашем базовом рецепте указано соотношение яиц и муки 1:2, вы можете использовать до 8 желтков на 200 г муки. Джакоб Кенеди называет такую пасту «декадентской». Однако этот вариант не подойдет для пасты с начинкой, так как желтки снижают эластичность теста, делая его более хрупким.

G Если у вас закончились яйца, можете приготовить пасту и без них: возьмите 200 г пшеничной муки, 120 мл теплой воды, 2 ч. л. оливкового масла. Просейте муку горкой, сделайте в центре углубление, влейте в него воду и масло. Вымешивайте в течение 10 минут, затем продолжайте с шага **2**. Независимо от наличия яиц я считаю этот вариант наиболее подходящим для цельнозерновой муки.

H Равиоли капрезе, по мнению Элизабет Дэвид, требуют добавления сливочного масла, а не яиц. По ее словам, такое тесто легче раскатывается. Перетрите 50 г сливочного масла с 225 г муки и щепоткой соли, затем постепенно влейте столько кипящей воды, чтобы получилось тесто. Вымесите его и раскатайте.

Паста → Вкусы и вариации

Гречневая мука

В долине Вальтеллина, что находится в северной части

Италии и граничит с швейцарским кантоном Граубюнден, традиционно готовят *pizzoccheri* – короткие ленточки пасты из гречневой муки, которые обычно подают в составе одноименного блюда, включающего также картофель, капусту, сыр и шалфей. Чтобы приготовить такую пасту, следуйте базовому рецепту, но используйте 1 часть гречневой муки и 2 части пшеничной (типа 00, если есть), а на каждое 1 яйцо или 2 желтка добавьте по 1 ст. л. теплой воды и взбейте их, прежде чем смешивать с мукой. Раскатанное тесто нарежьте лентами размером 8×1 см. В подсоленной воде в течение 5 минут варите нарезанную широкими полосками савойскую капусту и ломтики картофеля толщиной 1 см, затем добавьте *pizzoccheri* и варите до состояния аль денте. Когда все ингредиенты будут готовы, слейте воду и переложите их в предварительно разогретую форму для запекания, пересыпая тертым сыром. Сбрызните чесночным маслом, посыпьте небольшим количеством измельченного шалфея и оставшимся сыром и запекайте в разогретой до 180 °C духовке в течение 20 минут. В *pizzoccheri* традиционно используется сыр *Valtellina Casera DOP*, но неплохой заменой станет фон-тина, смешанная с грана падано или пармезаном. Не все рецепты предусматривают добавление в пасту яйца, некоторые предлагают замесить простое тесто на воде – такое, как для гречневой лапши (**тут**).

Каштан

Анна Дель Конте рекомендует кролика с каштановой пастой в кисло-сладком соусе *dolceforte*. Она берет 125 г муки типа 00 на 100 г каштановой муки и 2 крупных яйца, то есть чуть большую, чем обычно, пропорцию муки относительно яиц, так как каштановая мука требует меньше жидкости, чем пшеничная. Вариант Джорджо Локателли с менее выраженным вкусом включает 200 г муки типа 00 и только 50 г каштановой, а также 1 ч. л. оливкового масла и 7 яичных желтков; он подает такую пасту с лесными грибами. Это блюдо я сравнила бы со стихами Роберта Фроста, если только слова были бы съедобны.

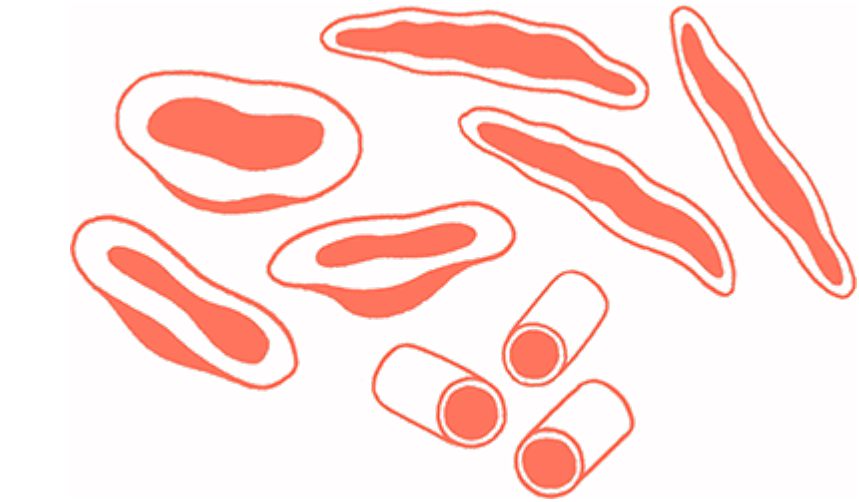
Шоколад

Шоколадная паста – идеальный вариант для тех, кто процесс приготовления предпочитает процессу поедания. Тесто получается очень приятным, шелковистым, из него легко вырезать тальятелле. Аккуратная лапша цвета красного дерева

элегантно смотрится на белой тарелке. Но на этом всё удовольствие заканчивается. Вкус пасты остается невыразительным до тех пор, пока напоследок издевательски не заявит о себе горечь какао. Надеюсь, вы поняли намек. Ведь из муки, яиц и какао можно приготовить столько замечательных блюд! Мой муж, непреклонный оптимист, дал этой пасте второй шанс, посыпав ее сахаром. «Так намного лучше» – заключил он. Это означало, что нечто малоприятное с добавлением сахара вкуснее, чем без него. Добавьте по 20 г какао-порошка на каждые 200 г муки.

Кукуруза

Тесто можно замесить из кукурузной муки мелкого помола, пшеничной муки, яйца и небольшого количества теплой воды. Не то чтобы я хоть раз встречала итальянский рецепт яичной пасты с добавлением кукурузной муки, но пусть это вас не смущает. Замените кукурузной мукой мелкого помола 25 % муки типа 00 в нашем базовом рецепте. Как это часто бывает с яичной пастой из безглютеновой муки, немного воды, смешанной с яйцом, сделает тесто слегка липким и будет способствовать его однородности. Раскатанное тесто я нарезаю полосами, а затем квадратами со стороной 2–3 см при помощи гофрированного колесика для пасты (если у вас на кухне такого нет, проверьте игрушечный кулинарный набор ваших детей). После того как я быстро отварила пасту в кипящей воде, стало понятно, что к этим напоминающим почтовые марки сладковатым кусочкам теста подойдет сытный соленый соус. Едва ли найдется что-то более сытное и соленое, чем *cacio e pepe* – итальянское блюдо с пастой, по сравнению с которым карбонара покажется легким салатом. На 1 порцию слегка растолките в ступке 1 ч. л. черного перца горошком и отставьте его в сторону. Отварите достаточное для одной порции количество пасты в течение двух минут, слейте воду (сохранив 50 мл) и также отставьте в сторону. В глубокой сковороде растопите на среднем огне кусочек сливочного масла, всыпьте толченый перец. Через 30 секунд влейте воду, в которой варилась паста, и доведите смесь до кипения. Положите пасту, перемешайте, затем всыпьте 2 ст. л. мелко натертого пармезана. Снимите сковороду с огня и добавьте приблизительно 4 ст. л. мелко натертого пекорино, по 1 ст. л. за раз, аккуратно перемешивая, после того как расплавится очередная порция сыра. В результате должен получиться сырный соус, по консистенции представляющий собой нечто среднее между густым и жидким. Посыпьте пасту молотым черным перцем и подавайте.



Grano arso

Доводилось ли вам когда-нибудь смотреть на тлеющее жнивье с мыслью о приближающемся обеде? В Апулии из обожженного зерна делают муку темного цвета с довольно сильным запахом дыма. *Grano arso* переживает в Италии своего рода возрождение. Вы можете встретить эту муку в виде *cajubi* – скрученной пасты, подаваемой с соусом из сушеного гороха, *cecatelli*, называемой «маленькими слепцами» из-за сходства с крошечными пустыми глазницами, либо *orecchiette* – пасты в форме ушек, традиционно подаваемой с *cime di rapa,* или ботвой молодой репы. Из *grano arso* также часто делают слегка напоминающую тыквенные семечки пасту *strascinati*, которую подают с томатами черри, цветками цукини и рикоттой. При отсутствии *grano arso* попробуйте поджарить немного обычной муки, по аналогии с вариантом с обжаренной ржаной мукой (**тут**).

Карри

Рецепт пасты с карри присутствует в книге *Simple to Spectacular* шеф-повара Жана-Жоржа Вонжериште и кулинарного писателя Марка Битмана. Карри – одна из немногих добавок, которые действительно стоит использовать для приготовления пасты. Вонжериште и Битман предлагают простые варианты дополнений: к примеру, к фетучини с карри они рекомендуют подавать легкий томатный соус, немного креветок или

насыщенный коричневый куриный бульон. Я сдабриваю фетучини с карри небольшим количеством соленого сливочного масла и подаю с вареным яйцом, посыпав жареными семенами тмина. Возьмите 2 ст. л. порошка карри на 200 г муки.

Крапива

Чтобы гостям показалось, будто они обожглись, добавьте в пасту с крапивой щепотку сычуаньского перца. Пасту с крапивой можно сравнить с вариантом со шпинатом, и готовится она аналогичным образом. Пакета молодой крапивы хватит на 500 г муки. Джон Райт, выдающийся собиратель, утверждает, что пластиковый пакет – общепринятая стандартная единица измерения крапивы. Любители точности могут взвесить 100 г листьев. Используйте 4, а не 5 яиц, с расчетом на то, что в крапиве в любом случае останется вода. Смешайте муку с ½ ч. л. соли. Листья крапивы промойте и варите на слабом огне в течение 10 минут. Как можно лучше отожмите из крапивы воду, затем очень мелко порубите ее. Добавьте в тесто, замешенное с яйцами. Из крапивного теста Райт делает равиоли с начинкой из измельченной вареной крапивы, измельченных обжаренных земляных каштанов или кедровых орехов и дикого чеснока, смешанных с яйцом.

Пармезан и петрушка

Оретта Занини де Вита описывает апулийское местное блюдо под названием *semola battuta* («рубленая паста»). Тертый пармезан и мелко нарезанную петрушку добавляют к смеси семолины из твердой пшеницы с яйцами, замешивают тесто. Из теста скатывают комочки размером с горошину нута и отваривают их в прозрачном мясном бульоне. На Пасху традиционно такой бульон делают из индейки. Де Вита отмечает, что такое же или более мягкое тесто пропускают через пресс для картофеля и готовят *stracciatella*.

Шафран

Давным-давно, когда он был более доступен, чем свежие яйца, повара добавляли шафран в пасту, чтобы воссоздать рыжеватый оттенок желтка. Сардинские *malloreddus*, маленькие, похожие на ракушки ньокки и *ciciones* («маленький нут») до сих пор готовят из теплой воды с шафраном и муки из твердых сортов

пшеницы. Шафрановая паста не каждому по вкусу. В середине XIX века Франческо Чапусот, повар английского посла в Турине, жаловался, что шафран придает неаполитанской пасте «отвратительный запах». Для пробы можете бросить пару ниточек шафрана в воду при отваривании обычной пасты. Кто-то поступает так же с красным вином, чтобы паста получилась розоватой. Неплохо, если вы не можете найти красному вину лучшего применения. На каждые 200 г муки измельчите в порошок приблизительно 20 нитей шафрана. Замочите их на 30 минут в 1 ч. л. теплой воды, затем смешайте с яйцом. Этого будет достаточно, чтобы придать пасте насыщенный желтый оттенок, но если вы хотите добиться ощутимого вкуса шафрана, количество нитей придется удвоить.

Белые грибы

Пасту *code di topo* («мышиные хвостики») готовят в Лацио с порошком из белых грибов, который, как мне кажется, и придает ей характерный мышиный оттенок. Порошок из белых грибов можно купить, но если у вас есть кофемолка или мельничка для специй, вы можете приготовить его самостоятельно из сушеных грибов и лесной феей порхать по кухне, посыпая всё и вся домашней грибной пыльцой. Можно натереть этим порошком стейк, добавить его в тесто для кобблера (**тут**), в тарт с несладким заварным кремом (**тут**) или смешать с панировочными сухарями и пармезаном, чтобы получилась аппетитная корочка. Для приготовления пасты с белыми грибами возьмите 10 г порошка на 200 г муки.

Спельта

По сравнению с обычной пшеницей спельта имеет более насыщенный вкус, содержит больше белков и богаче клетчаткой. Жесткий верхний слой защищает зерно от вредных веществ и насекомых, поэтому при выращивании спельты используется меньше химикатов и пестицидов. Если пшеница теряет свою оболочку уже во время уборки урожая, то оболочка спельты сохраняется до тех пор, пока не приходит время молоть зерно, поэтому оно остается более свежим и содержит больше питательных веществ. Спельта подходит многим из тех, кто страдает непереносимостью пшеницы. Это не значит, что злак совсем не содержит глютена – благодаря его содержанию, хотя и более низкому, чем в пшенице, из спельты получаются отличные паста и хлеб. (Кроме того, тесто из спельтовой муки поднимается быстрее, чем из пшеничной, что делает ее особенно подходящей для некоторых видов хлеба.) Другими словами, спельта – отличник во всех отношениях. Она бывает как белой, так и цельнозерновой – и ту, и другую можно использовать вместо пшеничной муки в нашем базовом рецепте, хотя для цельнозерновой потребуется больше жидкости: добавьте вместе с яйцом 1 ч. л. растительного масла без резко выраженного вкуса и аромата или немного воды.

Шпинат

Для чего, недоумевала я, делать обычную пасту менее привлекательной на вид, при этом практически не улучшая ее вкусовых качеств? Позже я сделала такую пасту сама и оценила приятные новые нотки во вкусе свежеприготовленного блюда. После того как вы освоите добавление к тесту пюре из шпината, попробуйте проделать то же самое с другой зеленью. Неплохим вариантом будет руккола; модные итальянские производители пасты L'Origine используют радиккьо (вы же, наоборот, можете попробовать замесить тесто с абсолютно не модной крапивой). Ализа Грин утверждает, что подойдет любой овощ, отваренный до мягкости и измельченный в пюре. Возьмите артишоки, спаржу или даже мускатную тыкву с яблоком и черносливом, но имейте в виду, что некоторые особенно причудливые варианты могут оказаться похожими на готовое детское питание. Начните с 1 части пюре на 4 части муки – то есть 25 г пюре из шпината на 100 г муки – плюс 1 яйцо. Или, чтобы добиться более интенсивного цвета и вкуса, возьмите 50 г шпината. Если тесто кажется слишком влажным, добавьте муки.

Чернила кальмара

Некоторые авторитетные люди невысокого мнения о пасте с чернилами кальмара. Питер Каминский называет это блюдо своеобразным клише, к которому обращаются итальянские кухни, если их умения недотягивают до уровня амбиций. Марчелла Хазан считает его отвратительным. С другой стороны, герой романа Джона Ланчестера *The Debt to Pleasure* подает обеды из черных блюд в своей абсолютно черной комнате в Кембридже. Меню включает пасту с чернилами кальмара, приправленную тертыми трюфелями, *boudin noir* на черном салате радиккьо, черный крем-брюле на десерт и Black Velvet в качестве напитка. Практически все без исключения головоногие выпускают чернила, защищаясь от хищников, затрудняя им обзор и, как недавно выяснилось, лишая чувствительности обонятельные нервы крабов и угрей. Попробовав пасту с чернилами кальмара, вы тоже можете подумать, что ваши обонятельные нервы потеряли чувствительность – аромат зачастую практически неощутим. Кулинарный писатель Колман Эндрюс отмечает, что более насыщенный запах имеют чернила каракатицы. Найти их легко, в отличие от чернил кальмара, так что, вероятно, сравнить эти два вкуса и аромата будет не так-то просто. Пасту с чернилами делайте в соответствии с вариантом приготовления без яиц, описанным в пункте **G** раздела «Отступления», используя 90 мл воды и 30 мл чернил.

Жареная рожь

Иван Оркин, владелец нью-йоркского заведения Ivan Ramen, стал в Японии своего рода знаменитостью после открытия в Токио собственного магазина лапши рамен. Его рамен готовится из смеси обжаренной ржаной муки, простой пшеничной и хлебопекарной муки; обжаренная ржаная мука составляет 10 % от общей массы. Те же пропорции годятся и для приготовления очень вкусной яичной пасты. Она получается на удивление темного цвета, несмотря на то что ржаной муки берется совсем немного, и имеет легкий аромат жареного. Паста, замешенная только из ржаной муки, цветом напоминает молочный шоколад, а вкусом – черный хлеб. И, кстати, подают ее часто с теми же ингредиентами, которые ожидаешь увидеть между двумя ломтями ржаного хлеба. Повар-экспериментатор Уили Дафресн заправляет ее тертой пастромой.

Мука грубого помола

В Венеции пасту из цельнозерновой муки под названием *bigoli* (схожую с *bucatini* тем, что длиной не уступает мотку электрических проводов) традиционно изготавливают с помощью приспособления, дизайном напоминающего деревянную козу Оливера Постгейта. Вращайте «рожки», и паста будет выдавливаться через «нос». *Bigoli* обычно подают с соусом из пассерованного репчатого лука, анчоусов и сардин, который не был бы и наполовину так же вкусен с обычной белой пастой. *Lane pelose* («прямая шерсть»), как следует из ее названия, – волокнистая разновидность фетучини из цельнозерновой муки и отрубей. Паста из цельнозерновой муки хорошо сочетается с простыми ярко выраженными вкусами – как у чеснока, чоризо, простых итальянских колбасок или проростков фиолетовой брокколи. На мой взгляд, эту пасту лучше замешивать с теплой водой и растительным маслом, чем с яйцом (см. пункт **G** раздела «Отступления»). В любом случае вам потребуется добавить чуть больше воды или яйца, чем если бы вы использовали белую муку.

Паста → Другие варианты

ROTOLO

В большие листы пасты заворачивают начинку (наподобие рулета), затем изделие отваривают либо нарезают ломтиками и запекают в соусе.

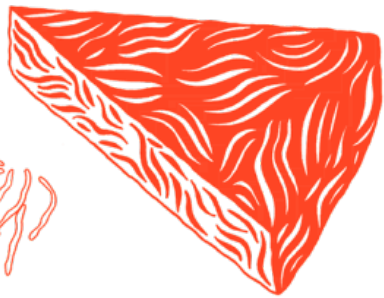
MAKOS TESZTA

В этом венгерском блюде свежеприготовленную тальятелле смешивают с молотым маком, сахаром, сливочным маслом и солью.

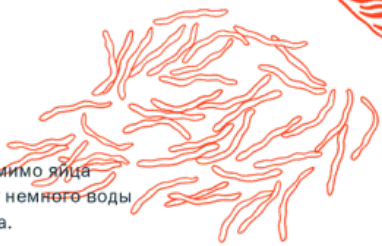
ORIGLIETTAS

Сардинский десерт из обжаренных во фритюре полосок теста (250 г муки, 1 ст. л. жира и 10 желтков), политых медом.

MEZZALUNE



PASTA FRITTATA



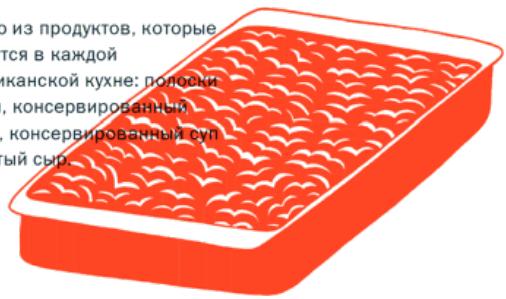
ШПЕЦЛЕ

В тесто помимо яйца добавляют немного воды или молока.

ТОРТЕЛЛОНИ

ЗАПЕКАНКА С ТУНЦОМ

Блюдо из продуктов, которые найдутся в каждой американской кухне: полоски пасты, консервированный тунец, консервированный суп и тертый сыр.



Песочное, сладкое тесто и тесто на жире

Это жирное рассыпчатое тесто замешивают из жира и муки в простом соотношении 1:2 и минимального количества жидкости (воды или яйца). Рецепт теста на жире см. в пункте **D** раздела «Отступления», а рецепт сладкого теста – в пункте **I**.

На плоский тарт диаметром 22 см или глубокий диаметром 20 см **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г пшеничной муки **C D E**

¼ ч. л. соли

100 г холодного несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками **D E F G**

Холодная вода **H**

Яйцо – по желанию **H**

1 В большую миску просейте муку и всыпьте соль.

2 Добавьте масло и порубите его ножом или слегка разотрите кончиками пальцев до консистенции хлебных крошек. Такой способ замешивания препятствует набуханию клейковины в муке. Еще лучше будет воспользоваться кухонным комбайном.

3 Постепенно добавьте минимальное количество холодной воды (или яйца, или их смеси), так чтобы замесить тесто.

4 Придайте тесту форму круга, сглаживая возникающие по краям трещины, заверните его в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на срок от 30 минут до трех дней. Или получше упакуйте, заморозьте и употребите в течение трех месяцев. По желанию тесту можно придать форму квадрата, прямоугольника или любую другую.

5 Слегка раскатайте тесто, сделав несколько движений скалкой. Поворачивайте пласт на четверть оборота и повторяйте операцию, пока тесто не достигнет идеальной толщины (3–5 мм) и ширины. Возможно, вам придется слегка посыпать тесто мукой, чтобы оно не прилипало к скалке. Некоторые повара предпочитают раскатывать тесто между двумя листами пищевой пленки. Для тарта поместите тесто в подготовленную форму, не обрезая свисающие края. Наколов основу вилкой, поставьте ее в холодильник не менее чем на 30 минут. Охлаждение предотвращает усадку теста. При приготовлении пирожков или закрытых пирогов этот шаг можно пропустить.

6 Чтобы испечь основу для тарта вслепую, накройте тесто

фольгой или пергаментом, сверху насыпьте специальные керамические шарики (или сушеную фасоль). Выпекайте при 190 °C в течение 20 минут. Уберите фольгу или пергамент и шарики или фасоль и выпекайте основу для тар-та еще 5–8 минут, затем аккуратно обрежьте свисающее по краям тесто. Если начинка содержит много влаги, смажьте основу для тарта яйцом, прежде чем ставить в духовку во второй раз. После того как основа остынет, выложите в нее начинку и запеките или просто наполните ее готовой начинкой – например, шоколадным ганашем (**тут**) или баварским кремом (**тут**).

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Для тарта диаметром 15 см возьмите 100 г муки и 50 г жира; из 250 г муки и 125 г жира получится тарт диаметром 25 см и глубиной 4 см.

B Указанного здесь количества хватит на 4 пирожка.

C Лучше всего подходит пшеничная хлебопекарная мука, в крайнем случае – мука из твердых сортов пшеницы. Можно взять и самоподнимающуюся, но, по словам Макдугаллс, это сделает текстуру теста более мягкой и рассыпчатой.

D Тесто на жире замешивают при тех же пропорциях ингредиентов и таким же способом, но вместо масла берут почечный жир и добавляют достаточное количество воды, чтобы из жира и муки получилось мягкое тесто. Лучше всего использовать самоподнимающуюся муку (или добавить по 1 ч. л. пекарского порошка на 100 г пшеничной муки), чтобы тесто не было слишком плотным.

E Вы можете сократить количество используемого жира примерно на четверть: вплоть до 75 г на 200 г муки. Для теста с низким содержанием жира Элизабет Наш советует выбирать самоподнимающуюся муку.

F И наоборот, вы можете увеличить содержание жира до 50 %. *Larousse* предлагает даже рецепт жирного песочного теста, количество сливочного масла в котором составляет от массы муки.

G Большинство рецептов отдают предпочтение сливочному маслу, однако многие повара рекомендуют сочетание сливочного масла (для вкуса) и свиного жира (для текстуры) в соотношении 50:50. Можно также использовать маргарин с высокой жирностью, утиный или гусиный жир.

H Используйте минимальное количество холодной воды, необходимое, чтобы замесить тесто; вместо воды можно взять яйцо или смесь этих двух компонентов.

I Существует множество вариантов сладкого теста.

Приведенный ниже лишь слегка отличается от нашего базового рецепта. Добавьте в конце шага **2** сахарную пудру в количестве, равном ¾ от массы сливочного масла (в нашем случае 75 г). Сделайте углубление в центре, добавьте 1 крупное яйцо и замесите тесто, при необходимости подливая немного сливок, молока или воды. Тесто выдержите в холодильнике не меньше часа, после чего раскатайте и выпекайте.

Песочное, сладкое тесто и тесто на жире → Вкусы и вариации

Миндаль

Говорят, не стоит работать с животными, детьми и миндальным тестом. Даже если взять изрядное количество богатой клейковиной пшеничной муки и смешать ее с молотым миндалем, уложить тесто в форму будет непросто – настолько оно получится неоднородным и рассыпчатым. Частенько в сладкое тесто добавляют немного молотого миндаля, хотя и в столь мизерном количестве, что он даже не упоминается в названии рецепта. Работать с таким тестом проще, если его заморозить, а затем натереть и плотно уложить в форму. Или просто охладите тесто, раскатайте и примите тот факт, что без замазывания трещин и шероховатостей не обойтись. В следующий раз, прильнув к витрине pâtisserie[50] и любуясь *Linzertorte*, обратите внимание, что его внешне безукоризненная решетчатая поверхность скрывает множество соединений и несовершенств. *Linzertorte* – это австрийский тарт с джемом из пряного теста с миндалем или фундуком. Некоторые рецепты предполагают использование молотого миндаля и пшеничной муки в соотношении 50:50, но, на мой взгляд, с таким тестом трудно работать, так что я предпочитаю пропорцию примерно 30:70; имейте в виду, что такая основа для тарта не выпекается вслепую. Для тарта диаметром 20 см я беру 90 г молотого миндаля, 160 г пшеничной муки, 125 г несоленого сливочного масла, 45 г сахара, ½ ч. л. молотой корицы и ¼ ч. л. молотой гвоздики. Замесите тесто, добавив вместо воды яйцо, охладите. Большую часть теста плотным слоем выложите в форму для тарта, оставшееся уберите в холодильник. Тесто в форме наколите и поставьте в холодильник. Тем временем оставшееся тесто раскатайте и нарежьте полосками для решетки. Наполните основу джемом – вам потребуется полная баночка массой 450 г – и выложите сверху решетку. Каждый раз, когда тесто становится липким и

перестает слушаться, убирайте его ненадолго в холодильник. Поместите *Linzertorte* на предварительно разогретый противень и выпекайте в разогретой до 180 °C духовке в течение 30–35 минут. Остатки теста используйте в будущих тартах с джемом.

Анис и кунжут

Каждый октябрь по улицам Лимы торжественно проносят *El Señor de los Milagros* («Господь чудес») – огромное изображение Христа весом около тонны. Его окружают священнослужители в пурпурных одеждах и пестрые толпы зевак, подкрепляемые замысловатой сладостью под названием *turrón de Doña Pepa*. Doña Pepa, освобожденная рабыня родом из Анголы, жила в XVII веке. Говорят, она придумала свой *turrón*, после того как присоединилась к процессии и это чудесным образом исцелило ее парализованные руки. Кусочек такого десерта вполне способен парализовать вашу поджелудочную железу. *Turrón de Doña Pepa* – это стопка полосок из замешенного на яичных желтках песочного теста, приправленных анисом и кунжутом, пропитанных сахарным сиропом и украшенных разноцветной посыпкой, напоминающей пластиковые шарики на детских игровых площадках. Говорят, рецепт явился Doña Pepa во сне. Если семена аниса снятся вам только в кошмарах, можете исключить их из рецепта. Современные варианты делаются с различными сиропами, они могут включать мелассу, айву, апельсиновую цедру и гвоздику; или, например, яблоко, лайм, чернослив, корицу, гвоздику и душистый перец. Добавьте 1 ст. л. семян кунжута и 1½ ч. л. аниса к нашему базовому рецепту.

Корм для попугайчиков

То есть ваша собственная смесь ароматных семян – пожалуй, она слишком хороша для Кеши. Подходит как к сладким, так и к несладким блюдам. Лучше всего сочетается с простыми однородными начинками наподобие заварного крема, которые позволяют отдать должное вкусу семян и оценить контраст между текстурами. Попробуйте добавить в тесто из 200 г муки смесь 2 ст. л. мака с 2 ст. л. семян горчицы и 1 ч. л. семян калинджи. Если заменить калинджи на 2 ч. л. семян сельдерея, смесь будет отлично гармонировать с птицей (когда-то было принято добавлять семена сельдерея в тесто для закрытого пирога с курицей).

Тмин

При тепловой обработке тмин приобретает нотки цедры. Он может оттенить вкус любого теста, но лучше всего подходит к сытным и плотным вариантам, таким как тесто на жире. Попробуйте добавить немного пряности в паровой рулет с апельсиновым джемом. Свинина – один из классических компаньонов тмина. Наверное, поэтому он так хорошо звучит в тесте на горячей воде (**тут**) со свиным жиром. И Джереми Раунд, и Хью Фернли-Уиттингстол добавляют тмин в обычное песочное тесто, последний – для приготовления тарта с репчатым луком и грюйером. Однако не переусердствуйте: вам потребуется 1 ч. л. пряности на порцию теста, замешенного из 200 г муки.

Сыр

Просто и вкусно. Раскатайте песочное тесто в пласт, посыпьте сыром, сложите и снова раскатайте. Дополнительно посыпьте сыром, нарезанным соломкой, и выпекайте на слегка смазанном маслом противне 12–15 минут при 190 °C. Такое тесто применяется не только для несладкой выпечки, но также для яблочных и (реже) грушевых тартов и пирогов. Я пеку из него тарты с джемом; выходит бесподобная комбинация соленого и сладкого. Делия Смит делает из сырного теста тарты с красным луком и козьим сыром, дополняя их тертым чеддером с горчичным порошком и паприкой (горчица подчеркнет сырный привкус теста, как и *бешамель*). Другим хорошим дополнением будет сушеный тимьян – 1 ч. л. на 200 г муки. Особо ловкие могут завернуть в сырное тесто крупные фаршированные оливки. Вырежьте из теста кружочки, ладонью сформуйте из них «чашечки» и запеленайте каждую оливку, будто только что выкупанного младенца. Выпекайте при 190 °C в течение 10–15 минут. Следуйте базовому рецепту, но при этом добавьте тертый

пармезан либо смесь пармезана с грюйером или зрелым чеддером в количестве, составляющем от ½ до ⅔ массы сливочного масла. Добавляйте сыр после того, как перетрете масло с мукой.

Шоколад

Недавно, листая свою тетрадь для рецептов с пожелтевшими вырезками, я осознала, что так ни разу и не приготовила блюдо, которое мне давно хотелось съесть: тарт из шоколадного теста с ванильным заварным кремом и грушами. Основная причина – в душевных терзаниях, связанных с раскатыванием шоколадного теста. Книга Дэна Лепарда *Short and Sweet* слегка пролила свет на мою проблему: любые порошкообразные добавки ослабляют клейковину, содержащуюся в муке; противостоять этому способна мука из твердых сортов пшеницы с более высоким содержанием клейковины. В итоге я приготовила грушевый тарт, который получился и вполовину не такой красивый, как на картинке в тетрадке. Большинство рецептов рекомендуют заменять какао от 15 до 20 % от массы муки; вам также придется добавить немного сахара, чтобы сгладить горький привкус. Смешайте 250 г муки из твердых сортов пшеницы с 50 г какао-порошка, 50 г сахарной пудры, 150 г несоленого сливочного масла, щепоткой соли, 1 яичным желтком и ледяной водой в количестве, достаточном, чтобы замесить тесто. Тесто получится мягким, так что перед раскатыванием лучше выдержать его в холодильнике.

Корица

Тесто с добавлением корицы облегает яблочный пирог так же естественно, как твидовый пиджак – клетчатую рубашку фермера. Сара Пастон-Уильямс действует более оригинально: она добавляет корицу в тесто со свиным жиром и готовит из него тарт с черной смородиной. Тесто с корицей годится и для несладкой выпечки, – для тех кухонь, где не так строго соблюдаются разграничения между сладким и несладким. Попробуйте сочетать его с ингредиентами мавританской кухни, такими как голубь и миндаль. Замена четверти от массы муки молотыми орехами придаст тесту дополнительную фактуру и вкус: 1½ ч. л. корицы хватит на порцию теста, замешенного из 200 г муки – не забудьте добавить немного сахара.

Кукуруза

Чтобы сделать тесто слаще без добавления сахара, замените 20–30 % от общей массы муки кукурузной мукой мелкого помола. Это придаст ему более хрустящую, приятно зернистую текстуру, как у коврижки из рисовой муки. В Италии такой тип теста используется для *crostate* – название можно вольно перевести как «открытые тарты». Для одних итальянцев *crostata* – это изящный десерт из глянцевитого джема, заключенного в аккуратную оболочку с решетчатым верхом; для других – неровно раскатанный круг теста с небрежно раскиданными по центру фруктами и загнутыми кверху наспех защипнутыми краями. Тарт для тех, у кого нет формы для тарта. Как вы понимаете, аккуратный плетеный вариант скептически воспринял бы своего простоватого тезку. Эта незамысловатая версия *crostate* в равной степени подходит и для несладких начинок, хоть и встречаются они реже, чем сладкие. Попробуйте густой рататуй с грюйером или мускатную тыкву, шпинат и голубой сыр. Какую бы начинку вы ни выбрали, она не должна быть слишком влажной.

Сливочный сыр

Крим-чиз (сливочный сыр) придает тесту приятный привкус и слоистую, но не слоеную текстуру. Пропорция жира по отношению к муке во многих рецептах достаточно высока, так что вам потребуется прохладное помещение для раскатывания и свободная полка в холодильнике, чтобы при необходимости выдерживать там тесто. Мне кажется, проще всего раскатывать такое тесто между двумя слоями пищевой пленки. Если вкус теста с крим-чизом для вас незнаком, начните с турновера. Лучшей начинкой станет абрикосовый джем – с ним также обычно готовят *rugelach*, еврейскую выпечку со сливочным сыром, которая похожа на круассаны и датскую сдобу, но гораздо проще в приготовлении. Для начала разотрите до однородной мягкой консистенции смесь 100 г сливочного масла, 100 г жирного крим-чиза, 2 ст. л. сахарной пудры и ½ ч. л. ванильного экстракта. Всыпьте 150 г пшеничной муки и замесите тесто. Разделите его на две равные части, из каждой сформуйте круг, заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на пару часов или даже на пару дней. Каждый круг раскатайте в пласт диаметром 22 см, смажьте тонким слоем джема, отступив сантиметр от края и оставив непокрытым кружок диаметром 5 см в центре. Посыпьте смесью сахара, молотой корицы и измельченных грецких орехов. Разрежьте на 12 сегментов, как пиццу, каждый сегмент сверните по направлению от широкой стороны к узкой и уложите на противень с антипригарным покрытием острым кончиком вниз.

Смажьте слегка взбитым яйцом, посыпьте сахаром-песком и выпекайте при 180 °C в течение 20–25 минут. Тесто со сливочным сыром имеет и более изысканный вариант применения – в *tassies*, крошечных тарталетках с начинкой из сладкого измельченного пекана, также идеально подходящих для несладкой начинки наподобие крабового майонеза (в этом случае сахарную пудру добавлять не стоит).

Фундук

Ирландский шеф-повар Денис Коттер замешивает песочное тесто с добавлением фундука для приготовления тарта с лисичками и приморской свеклой. То же тесто с добавлением небольшого количества сахара может использоваться и для сладких тартов. Попробуйте в качестве начинки любой джем на ваш выбор, чтобы получился *Linzertorte* (**тут**), или шоколадный ганаш (**тут**). Замените 15–25 % муки молотым жареным фундуком; пропорция орехов здесь меньше, чем в рецепте с миндалем, так как фундук имеет более яркий вкус.

Лимон

Давайте подберем обувь к сумочке: лимонное тесто замечательно подходит для приготовления лимонного тарта. Если этот вариант кажется вам слишком прямолинейным, последуйте примеру Хестона Блюменталя и смешайте цедру с семенами ванили. Из такого теста можно приготовить роскошнейший тарт с глянцевой начинкой оттенка насквозь промокшей зюйдвестки. Из лимонного теста также получаются отличные запеченные чизкейки, итальянские сладкие пироги с рикоттой и крабовый тарт. Мелко натертой цедры 1 лимона хватит для приготовления основы для тарта диаметром 20 см; вы можете удвоить это количество, чтобы добиться более выраженного вкуса лимона. Некоторые повара также добавляют в тесто пару капель лимонного сока, который, как считается, предотвращает его усадку.

Оливковое масло

Сладкий тарт с мангольдом под названием *tourte aux blettes* – классическое блюдо Ниццы. Блюдо вызывает множество вопросов: стоит ли сочетать зелень с сахаром, можно ли добавлять пармезан в десерт, сколько пакетов листовой свеклы потребуется,

чтобы хватило на целый пирог. Интересно также, что вместо твердого жира в тесто добавляют растительное масло. Дайана Фарр Луис утверждает, что тесто с оливковым маслом, которое изредка встречается в Испании, Провансе и Италии, весьма популярно на Крите. По способу приготовления оно близко к тесту для штруделя (**тут**). Муку замешивают с растительным маслом, вином и теплой водой, затем тесто выдерживают некоторое время при комнатной температуре и раскатывают в тонкий пласт. На Оксфордском симпозиуме по вопросам питания и кулинарии в 1986 году Джанет Лоуренс представила результаты тестирования разных видов растительного масла для приготовления теста. Лоуренс пришла к выводу, что такое тесто меньше подвержено усадке, но в отличие от теста на твердом жире его лучше использовать сразу после замешивания, так как с течением времени оно замасливается.

Роза

Популярное на Ближнем Востоке и в Магрибе *ma'moul*, рассыпчатое печенье с начинкой из сухофруктов и ореховой пасты, – незаменимое вечернее лакомство в течение месяца Рамадан. В некоторых версиях тесто включает дрожжи, *махлеб* (получаемый из семян вишни ароматизатор, по вкусу напоминающий миндаль) и смолу мастикового дерева, которой ароматизируют жевательную резинку и алкогольные напитки, в основном в Греции. Наш простой вариант, по сути, представляет собой песочное тесто из семолины, пшеничной муки и масла из овечьего молока, ароматизированное розовой водой. По возможности возьмите 75 % семолины мелкого помола и 25 % пшеничной муки, но можно ограничиться и только пшеничной. Как правило, круглые *ma'moul* начиняют финиками, продолговатые – фисташками, а выпуклые – грецкими орехами. Возьмите 150 г семолины мелкого помола, 50 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. розовой воды и 2–3 ст. л. молока. Следуйте базовому рецепту песочного теста (кто-то также добавляет немного сахара). Разделите тесто на 20 частей и скатайте из них шарики размером с грецкий орех. Настоящие *ma'moul* делают с помощью специальной формы, похожей на очень глубокую деревянную ложку, в углублении которой вырезан рельеф в форме звезды или спирали. Плотно вдавите тесто в форму и резко ударьте, чтобы извлечь его обратно. Если вдруг у вас не окажется специальной формы для *ma'moul*, большим пальцем сделайте в каждом шарике углубление в виде чашечки. Наполните шарики густым пюре из сухофруктов. Разровняйте

тесто, так чтобы полностью закрыть начинку, и выложите будущие *ma'moul* швом вниз на слегка смазанный маслом противень, аккуратно надавив на каждый зубцами вилки. Выпекайте при 160 °C в течение 20 минут. Остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой.

Куркума

Ямайские пирожки – фактически корнуэльские пирожки[51], переусердствовавшие с автозагаром. Доподлинно их происхождение неизвестно, однако считается, что английские поселенцы привезли пирожки с собой на Карибы, где они подверглись африканскому и индийскому влиянию, включая добавление молотой куркумы, которая и придает им этот солнечный золотистый оттенок. Аутентичные пирожки не слоеные или воздушные, как иногда считают, а делаются из песочного теста с почечным жиром, свиным жиром, сливочным маслом или их смесью. Путаница может возникнуть из-за небольшого количества пекарского порошка, обычно не использующегося в таких рецептах, который иногда добавляют, чтобы тесто стало чуть пышнее и лучше подрумянилось. На каждые 200 г муки добавьте ½ ч. л. пекарского порошка, ½ ч. л. молотой куркумы и ½ ч. л. порошка карри. Начинкой для таких пирогов обычно служит говяжий фарш с панировочными сухарями, репчатым луком и ароматной смесью из острого чили, тимьяна, зеленого лука, чеснока и порошка карри, иногда с добавлением мускатного ореха и паприки. Пропустить этап смазывания пирожков яйцом перед выпеканием – всё равно что отправиться на Севен Майл Бич без щедрой порции защитного крема. *Не рекомендуется*.

Ваниль

Простой способ сделать сладковатое тесто еще слаще. На 200 г муки возьмите семена 1 стручка ванили, 1½ ч. л. ванильного экстракта или 1 ч. л. пасты.

Песочное, сладкое тесто и тесто на жире → Другие варианты

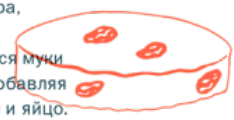
ЦИЛИНДР БАВАРСКОГО КРЕМА МЕЖДУ ДВУМЯ КРУГЛЫМИ ПЛАСТАМИ ИЗ СЛАДКОГО ТЕСТА

стр. 488

ЛОСОСЬ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

УЭЛЬСКИЕ КЕКСЫ

Тесто для уэльских кексов замешивают из сахара, сливочного масла и самоподнимающейся муки в пропорции 1:2:4, добавляя также кишмиш/изюм и яйцо. Раскатайте пласт толщиной 6–8 мм, вырежьте круги и жарьте на смазанной маслом сковороде до золотистого цвета.



ЙОРКШИРСКИЕ ПИРОЖКИ С МЯТОЙ

Пирожки из песочного теста с начинкой из мяты, изюма, коринки, коричневого сахара и мускатного ореха.

РАВИОЛИ ИЗ СЛАДКОГО ТЕСТА

РУЛЕТ НА ПОЧЕЧНОМ ЖИРЕ

Рулет из теста на жире с начинкой из джема или мармелада, выпеченный или отваренный на пару.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕСТА НА ЖИРЕ

Замесите тесто из 100 г самоподнимающейся муки, 50 г почечного жира и 75 мл воды. Разделите на 8 частей, скатайте шарики и варите в кипящем супе или рагу в течение 20 минут.

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В РЕШЕТКЕ ИЗ ТЕСТА

Слоеное тесто

Такое тесто требует большего количества сливочного масла по отношению к муке (4:5), чем песочное (с соотношением 1:2), и, как кому-то может показаться, больших трудозатрат, если, конечно, не считать таковыми формование и выпекание основы из песочного теста. В этой главе нет раздела «Вкусы и вариации», хотя я встречала рецепты шоколадного слоеного теста, а также вариант с растительным маслом вместо сливочного. Рекомендации по приготовлению идеального слоеного теста можно найти **тут**.

На прямоугольный пласт размером 20×30 см, достаточный для верхнего слоя большого закрытого пирога **A B**

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г пшеничной муки **C**

Пара щепоток соли

200 г охлажденного несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками **D E**

100 мл ледяной воды **F**

1 Муку просейте в большую миску, смешайте с солью.

2 Добавьте масло и порубите его ножом или слегка перетрите с мукой кончиками пальцев. Текстура должна напоминать хлебные крошки, оставаясь при этом неоднородной, с включениями масла.

3 Тесто равномерно полейте ледяной водой, затем переложите на охлажденную рабочую поверхность и спрессуйте скалкой или руками, придавая ему форму прямоугольника толщиной 1 см, в котором длина примерно втрое больше ширины. Чтобы сформовать из теста плотный блок, возможно, вам придется подлить чуть больше воды и слегка вымесить его. Если тесто будет слишком липким, можете слегка посыпать мукой рабочую поверхность, тесто и скалку.

4 Возьмитесь за короткие края пласта и сложите их к центру, почти соединив, но оставив между ними небольшой промежуток, который, когда вы снова сложите тесто, станет как бы внутренним корешком вашей пухлой книги. Заверните тесто в пищевую пленку и поместите в холодильник не менее чем на 20 минут. **G**

5 Повторите процедуру раскатывания и складывания от трех до пяти раз, каждый раз начиная с коротких концов, которые представляют собой верхнюю и нижнюю части пласта. Старайтесь не давить слишком сильно, чтобы слои не склеивались. Дайте

тесту постоять в холодильнике не менее 20 минут перед каждым раскатыванием. Если тесто хранилось в холодильнике несколько часов, возможно, перед раскатыванием придется выдержать его некоторое время при комнатной температуре, чтобы сделать более пластичным.

Советую вам записывать, сколько раз вы повторяли процесс раскатывания и складывания. Если у меня мало времени, а на кухне прохладно, прежде чем убрать тесто в холодильник, я обычно делаю не один, а два повтора.

6 Завершив процесс ламинирования, тщательно заверните тесто в пищевую пленку и охлаждайте от 30 минут до трех дней. Или можете заморозить тесто и употребить в течение 6 недель.

7 Чтобы сформовать верхний слой для закрытого пирога, раскатайте тесто в пласт диаметром чуть больше, чем блюдо для пирога. Если у блюда есть бортик, можно смазать его яйцом и накрыть пластом теста. Если же нет, вы можете сформовать его из обрезков теста, смочить и поместить на смоченный край блюда. Смажьте такой бортик из теста яйцом и накройте верхним пластом.

8 Выпекайте при 200 °C, убедившись, что духовка полностью прогрелась – если она будет недостаточно разогретой, масло может начать таять до того, как поднимется тесто. Тесту потребуется приблизительно 30 минут, чтобы подняться и приобрести золотисто-коричневый оттенок.

ОТСТУПЛЕНИЯ

A Если вы готовите по рецепту, в котором указано покупное тесто, имейте в виду, что из указанного количества ингредиентов получится 500 г теста.

B Этого количества достаточно, чтобы приготовить 6 турноверов с джемом.

C Рекомендуется использовать обычную пшеничную муку или ее смесь с мукой из твердых сортов пшеницы в соотношении 50:50.

D Как и для песочного теста, для слоеного чаще всего рекомендуется использовать сливочное масло или смесь сливочного масла со свиным жиром.

E Слоеное тесто можно замесить из сливочного масла и муки, взятых в той же пропорции, что и для песочного теста, – 1:2. Есть рецепты, рекомендующие очень высокое содержание масла – в соотношении 1:1.

F Если добавить в воду 1 ч. л. лимонного сока, с тестом будет легче работать.

G Делия Смит делает слоеное тесто, пропуская этап

складывания. Она замораживает сливочное масло, затем натирает его в миску с мукой и смешивает до получения неоднородной текстуры, затем замешивает тесто с добавлением холодной воды.

Благодарности

Благодарю своего мужа Нэта, который посвятил этой книге много времени и размышлений. Неоценимыми вкладами стали не только его блестящий ум, но и стойкость его пищеварительной системы. Поглощение любой, даже самой вкусной еды в больших количествах может быть довольно мучительным: шестнадцать дней подряд с панна коттой на ужин могут оказаться куда более тяжким испытанием, чем можно было бы подумать. Также я в неоплатном долгу перед своим агентом Зои Уолди, которая уже более десяти лет поддерживает мои труды, мастерски сочетая бурный энтузиазм со способностью трезво оценивать материал. Огромным удовольствием была совместная работа с Ричардом Аткинсоном, выпускающим редактором Bloomsbury: он отличается редким талантом совмещать широту взглядов с вниманием к мельчайшим деталям. Эта книга была бы невозможна без его стремления к абсолютной точности. Элисон Кован редактировала текст и рецепты. Эту колоссальную работу она проделала с терпением, глубочайшим знанием своего дела и неповторимым энтузиазмом по части дегустации чего угодно, от чечевицы до фасоли. Также неоценимую помощь в превращении масштабной идеи в объемную книгу оказали сотрудники Bloomsbury Александра Прингл, Натали Беллос, Лиза Пендри, Лена Холл и Китти Стогдон. Спасибо Аманде Шипп, Тхи Дин, Джен Хемпсон и Арлен Александер за их мастерское и стильное исполнение.

Дизайн книги разработан агентством Practice for Everyday Life, которому удалось сделать такой необычный сборник одновременно красивым и удобным. Пожалуй, я ни разу не покидала их офис без счастливой улыбки.

Будучи одной из тысяч его ценителей, я попросила Йотама Оттоленги написать предисловие, потому что он как никто иной воплощает в себе кулинарную изобретательность и понимание того, какую роль при этом играет специализированная литература. Видеть его имя на обложке – особенное счастье.

Дейниол Притчард из The Fat Duck и Люси Томас из Tastemakers любезно помогли мне с некоторыми теоретическими вопросами. Также я благодарю всех кулинаров, шеф-поваров, писателей и блогеров, чьи тексты я читала и с кем консультировалась, за их советы, подсказки и объяснения. Сочетание паранойи и болезненного стремления к контролю не позволяло мне в течение последних семи с половиной лет раскрывать суть книги кому бы то ни было, за исключением

ограниченной группы сопричастных лиц. Так что теперь я должна извиниться перед друзьями, годами интересовавшимися состоянием моего проекта, которым приходилось довольствоваться весьма неопределенными ответами: Дуди Эпплтоном, Полли Астор, Алексеем Болто, Эммой Бути, Питом Брауном, Дэвидом Фоем, Джеймсом Ливером, Джоном Лоуэри, Кэрри Миллет, Антонией Квирк, Клэр Райхилл и Лиз Ватер. Благодарю вас всех за поддержку, посиделки допоздна и продолжительные обеды. Во второй половине этого длинного пути Бруна Дос Рейс и Элеанор Харди помогли мне найти возможность писать, занимая двух маленьких детей (а иногда и их мать).

И наконец, эта книга посвящается моей близкой подруге Саре-Джейн Инграм.

Именно она и ее приятельница Беверли много лет назад вдохновили меня научиться готовить во время нашего французского отпуска. Правда, на тот момент желание привлечь мальчиков побеждало над стремлением довести до совершенства мое сырное суфле, но со временем второе преимущество затмило первое и превратилось в хобби, которое дарит мне нескончаемое удовольствие и позволило написать две книги.

Использованная литература

Breakfast at the Wolseley, by A.A. Gill. Quadrille, 2008.

My First Summer in the Sierra, by John Muir. Houghton Mifflin, 1911.

Grimble, by Clement Freud. Collins, 1968.

Classic Bull: An Accidental Restaurateur's Cookbook, by Stephen Bull. Macmillan, 2001.

Brideshead Revisited, by Evelyn Waugh. Chapman & Hall, 1945.

English Bread and Yeast Cookery, by Elizabeth David. Allen Lane, 1977.

Kitchen Essays (1922), by Agnes Jekyll. Persephone Books, 2008.

English Bread and Yeast Cookery, by Elizabeth David. Allen Lane, 1977.

Heat, by Bill Buford. Jonathan Cape, 2006.

Between the Woods and the Water, by Patrick Leigh Fermor. John Murray, 1986.

Walden, by Henry David Thoreau. Ticknor & Fields, 1854.

Japanese Cooking: A Simple Art, by Shizuo Tsuji. Kodansha, 1980.

Green Mangoes and Lemon Grass, by Wendy Hutton. Kogan Стр., 2003.

Eating for Britain, by Simon Majumdar. John Murray, 2010.

Leaving Home, by Garrison Keillor. Viking Press, 1987.

An Appetite for Ale, by Fiona Beckett & Will Beckett. Camra, 2007.

Roast Chicken & Other Stories, by Simon Hopkinson. Ebury, 1996.

The Best Soups in the World, by Clifford A. Wright. John Wiley, 2009.

The Elements of Cooking, by Michael Ruhlman. Scribner, 2007.

La Varenne Pratique, by Anne Willan. Crown, 1989.

Floyd's American Pie, by Keith Floyd. BBC Books, 1989.

'Squirrel Salad… You must be nuts!' by Vincent Graff. *Daily Mail,* 2 August 2010.

Guide to Good Food and Wines, by André Simon. Collins, 1952.

Hedgerow: River Cottage Handbook No. 7, by John Wright. Bloomsbury, 2010.

The Independent Cook, by Jeremy Round. Barrie & Jenkins, 1989.

Love and Kisses and a Halo of Truffles, by James Beard. Arcade, 1995.

Hugh Fearlessly Eats It All, by Hugh Fearnley-Whittingstall. Bloomsbury, 2006.

The Square, The Cookbook, Volume 2: Sweet, by Philip Howard. Absolute Press, 2013.

Mark Rothko: Subjects in Abstraction, by Anna C. Chave. Yale

University Press, 1989.

Guide to Good Food and Wines, by André Simon. Collins, 1952.

The Oxford Companion to Food, by Alan Davidson. OUP, 1999.

The River Cottage Meat Book, by Hugh Fearnley-Whittingstall. Hodder & Stoughton, 2004.

Italian Food, by Elizabeth David. MacDonald, 1954.

Daniel: My French Cuisine, by Daniel Boulud & Sylvie Bigar. Grand Central Publishing, 2013.

The Clatter of Forks and Spoons, by Richard Corrigan. Fourth Estate, 2008.

The Unforgettable Dishes of My Life, by Egon Ronay. Gollancz, 1989.

Moby-Dick, by Herman Melville. Harper & Brothers, 1851.

New England Sampler, by Eleanor Early. Waverly House, 1940.

Eat Portugal, by Celia Pedroso & Lucy Pepper. Leya, 2011.

The Food of France, by Waverley Root. Cassell, 1958.

Paula Wolfert's World of Food, by Paula Wolfert. HarperCollins, 1988.

Men Without Women, by Ernest Hemingway. Charles Scribner's Sons, 1927.

The Backyard Beekeeper's Honey Handbook, by Kim Flottum. Crestline, 2009.

Food, by Waverley Root. Simon & Schuster, 1981.

Barcelona, by Robert Hughes. Vintage, 1992.

Short and Sweet, by Dan Lepard. Fourth Estate, 2011.

Sugar-plums and Sherbet, by Laura Mason. Prospect Books, 1998.

Taste of Honey, by Marie Simmons. Andrews McMeel, 2013.

I Still Have It… I Just Can't Remember Where I Put It, by Rita Rudner. Random House, 2008.

Love and Kisses and a Halo of Truffles, by James Beard. Arcade, 1995.

Moby-Dick, by Herman Melville. Harper & Brothers, 1851.

How to Drink, by Victoria Moore. Granta Books, 2009.

College Girls, by Lynn Peril. W.W. Norton, 2006.

Beans: A History, by Ken Albala. Bloomsbury, 2007.

Kitchen Essays (1922), by Agnes Jekyll. Persephone Books, 2008.

The French Menu Cookbook, by Richard Olney. Simon & Schuster, 1970.

The Gourmands' Way, by Justin Spring. Farrar, Straus & Giroux, 2017.

Modern Cookery for Private Families, by Eliza Acton. Longman, Brown, Green & Longans, 1845.

The Book of Sauces, by Charles Senn. The Hotel Monthly Press, 1915.

Molecular Gastronomy, by Hervé This. Columbia University Press, 2002.

Jane Grigson's Fruit Book, by Jane Grigson. Michael Joseph, 1982.

Cooking Craft, by S. Elizabeth Nash. Sir Isaac Pitman & Sons Ltd, 1926.

The English Cookery Book, by John Henry Walsh. G. Routledge & Co, 1858.

Essentials of Classic Italian Cooking, by Marcella Hazan. Knopf, 1992.

Extracts from *Breakfast at the Wolseley* by A.A. Gill reprinted by permission from Quadrille. © 2008 A.A. Gill. Extracts from *Classic Bull: An Accidental Restaurateur's Cookbook* by Stephen Bull reproduced with permission of Pan Macmillan through PLSclear. © 2001 Stephen Bull. Extracts from *The Complete Short Stories* by Ernest Hemingway published by Jonathan Cape. Reproduced by permission of The Random House Group Ltd. © 1992. Reprinted with permission of Scribner, a division of Simon & Schuster, Inc. from *Men Without Women* by Ernest Hemingway. Copyright © 1927 by Charles Scribner's Sons.Copyright renewed 1955 by Ernest Hemingway. All Rights reserved. Recipe on стр. 245 from *Rick Stein's Far Eastern Odyssey* by Rick Stein published by BBC Books. Reprinted by permission of The Random House Group Limited. © 2009. Recipe on стр. 300 from *Nigellissima* by Nigella Lawson published by Chatto & Windus. Reprinted by permission of The Random House Group Limited. © 2012. Recipe on стр. 358 from *How To Be A Domestic Goddess* by Nigella Lawson published by Chatto & Windus. Reprinted by permission of The Random House Group Limited. © 2000

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

notes

Сноски

1

Издано на русском языке: Сегнит Ники. Тезаурус вкусов. М.: Эксмо, 2017. *Прим. ред.*

2

Семолину получают именно из твердых сортов пшеницы, а простую манку – из мягких. *Прим. ред.*

3

3-й президент США в 1801–1809 годах, выдающийся политический деятель. *Прим. ред.*

4

Горный регион в Северо-Западной Англии. *Прим. ред.*

5

Тип «00» соответствует российской муке высшего сорта, т. е. очень мелко смолотой. *Прим. ред.*

6

Норвежский писатель. *Прим. ред.*

7

Английский журналист и хлебопек. *Прим. ред.*

8

Знаменитый английский кулинар. *Прим. ред.*

9

Известный австралийский кулинарный писатель, фотограф, телеведущий и шеф-повар. *Прим. ред.*

10

На севере Америки пекут хлеб из кукурузной муки пополам с пшеничной, а на юге – из одной только кукурузной. *Прим. ред.*

11

Манная крупа и семолина – продукты очень похожие, но все же между ними имеются различия. Манку получают из пшеницы мягких сортов. Она не используется в хлебопечении, но из нее делают пудинги или суфле. Семолину производят из твердой пшеницы (дурум) и используют для изготовления пасты, выпечки, запеканок, каш. Благодаря высокому содержанию каротиноидов семолина отличается от манки более ярким желтым цветом. *Прим. ред.*

12

Папки из прочной бумаги желтовато-бежевого цвета. *Прим. ред.*

13

Мостарда из Кремоны – итальянский соус из фруктов, маринованных в горчице и сиропе. *Прим. ред.*

14

Символ британской кухни, известный шеф-повар, ресторатор, автор кулинарных книг. *Прим. ред.*

15

Или все четыре. *Прим. ред.*

16

Как правило, в России блины выпекают по одному на сковороде диаметром 16–20 см. Оладьи имеют меньший диаметр, их выпекают по несколько штук одновременно. *Прим. ред.*

17

Пастис – широко распространенный во Франции алкогольный напиток, анисовая настойка. *Прим. ред.*

18

Зити – макаронные изделия в виде длинных тонких трубочек. *Прим. ред.*

19

Антигистаминный препарат. *Прим. ред.*

20

Ежегодная ярмарка, проводимая в Севилье, обычно на Пасхальной неделе. *Прим. ред.*

21

Сливочное масло, растертое с мукой приблизительно в равных пропорциях. Из полученной массы формуют небольшие шарики, которые можно заморозить и затем использовать по мере необходимости для загущения жидких блюд. *Прим. ред.*

22

День подарков – праздник, отмечаемый в Великобритании и ряде других стран на второй день Рождества. *Прим. ред.*

23

Песчаный, или Сахарский, марафон – шестидневный сверхмарафон на дистанцию примерно 250 км. *Прим. ред.*

24

Боллито мисто – классическое итальянское блюдо из различных частей говядины и телятины, сваренных в овощном бульоне. *Прим. ред.*

25

Ночь костров, или Ночь фейерверков, отмечают в Великобритании в ночь на 5 ноября. *Прим. ред.*

26

В состав приправы пири-пири обычно входят лимонная цедра, молотый острый и черный перец, чеснок, паприка, орегано и лавровый лист. *Прим. ред.*

27

Vin santo – «святое вино», густое и очень сладкое итальянское десертное вино. *Прим. ред.*

На свежем воздухе. *Прим. ред.*

29

Боже мой! *Прим. ред.*

Сладости из арахиса в стиле марципана. *Прим. ред.*

31

Автор намекает на продукцию сети ресторанов быстрого питания KFC (Kentucky Fried Chicken). *Прим. ред.*

«То, без чего невозможно» (лат.). *Прим. ред.*

33

Отсылка к фильму «Дорогая, я уменьшил детей».

Марка терок. *Прим. ред.*

35

Су-вид – способ приготовления продуктов в вакуумной упаковке при относительно низкой температуре с использованием специального оборудования. *Прим. ред.*

Маленькие шоколадные горшочки. *Прим. ред.*

Маленький. *Прим. ред.*

Paesani (итал.) – крестьяне. *Прим. ред.*

Грейхаунд – английская борзая. *Прим. ред.*

Кухонная утварь. *Прим. ред.*

41

Хорошо прожаренный стейк. *Прим. ред.*

Кошерным продуктом. *Прим. ред.*

43

Второй день Рождества, отмечаемый 26 декабря в Великобритании и в ряде стран Британского содружества наций. *Прим. ред.*

Морепродукты. *Прим. ред.*

Пряные травы. *Прим. ред.*

Блюдо из телячьей головы. *Прим. ред.*

Рыбный суп. *Прим. ред.*

Один из главных персонажей Маппет-шоу. *Прим. ред.*

49

Шутливое прозвище типичного англичанина. *Прим. ред.*

Кондитерской. *Прим. ред.*

51

Английское национальное блюдо, пирожки с разнообразными начинками. *Прим. ред.*

52

За рубежом французскими принято называть тонкие бездрожжевые блинчики (в наших сборниках рецептов их называют просто блинчиками), в отличие от более толстых дрожжевых блинов. *Прим. ред.*